MENSILE N° 122 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

Marzo 2010

- ZUCCOTTO MIMOSA per la festa della donna
- Biscotti per la colazione

Torte decorate per i papà

www.artestudioloto.com

ROYAL ALBERT

Un fiore per tè,

che dura tutto l'anno

Snowdrops

Violets

Anemones

Sweet Pea

Lily of the Valley

Roses

Forget me not

Poppy

Michaelmas Daisy

Cosmos

Chrysanthemum

Christmas Rose

Collezione Royal Albert "Flowers of the month"

MICHIELOTTO®

Distributore esclusivo per l'Italia

S.Antonio - Mantova - Tel. 0376 398187 - Fax 0376 390650 - E-mail: michielotto@michielotto.com - www.michielotto.com

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

Per una dolcissima festa della donna

L'otto Marzo è solo una scusa, in realtà non passa giorno che le donne sagge non trovino il piacere per coccolare e coccolarsi.

pag. 2

Aggiungi un "segnaposto a tavola"

Per rendere indimenticabile la vostra festa personalizzate la tavola assegnando ad ogni ospite l'indicazione più dolce del posto in cui sedersi... e il finale sarà a sorpresa.

pag. 6

Buona colazione, buona giornata

I biscotti che accendono il buon umore e ci aiutano ad iniziare la giornata con equilibrio e gusto.

pag. 10

Rubriche

Torte

Ogni occasione è buona per gustarne una fetta.

pag. 18

Crostate

Per farsi venire l'acquolina in bocca.

pag. 22

Dolci al cucchiaio

I dessert per piccoli e grandi golosi.

pag. 26

Bricoliamo: è qui la festa!
L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.
pag.30

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.
pag.38

Mercato
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.40

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.
pag.41

Agenda
Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.42

Gran coccole al papà

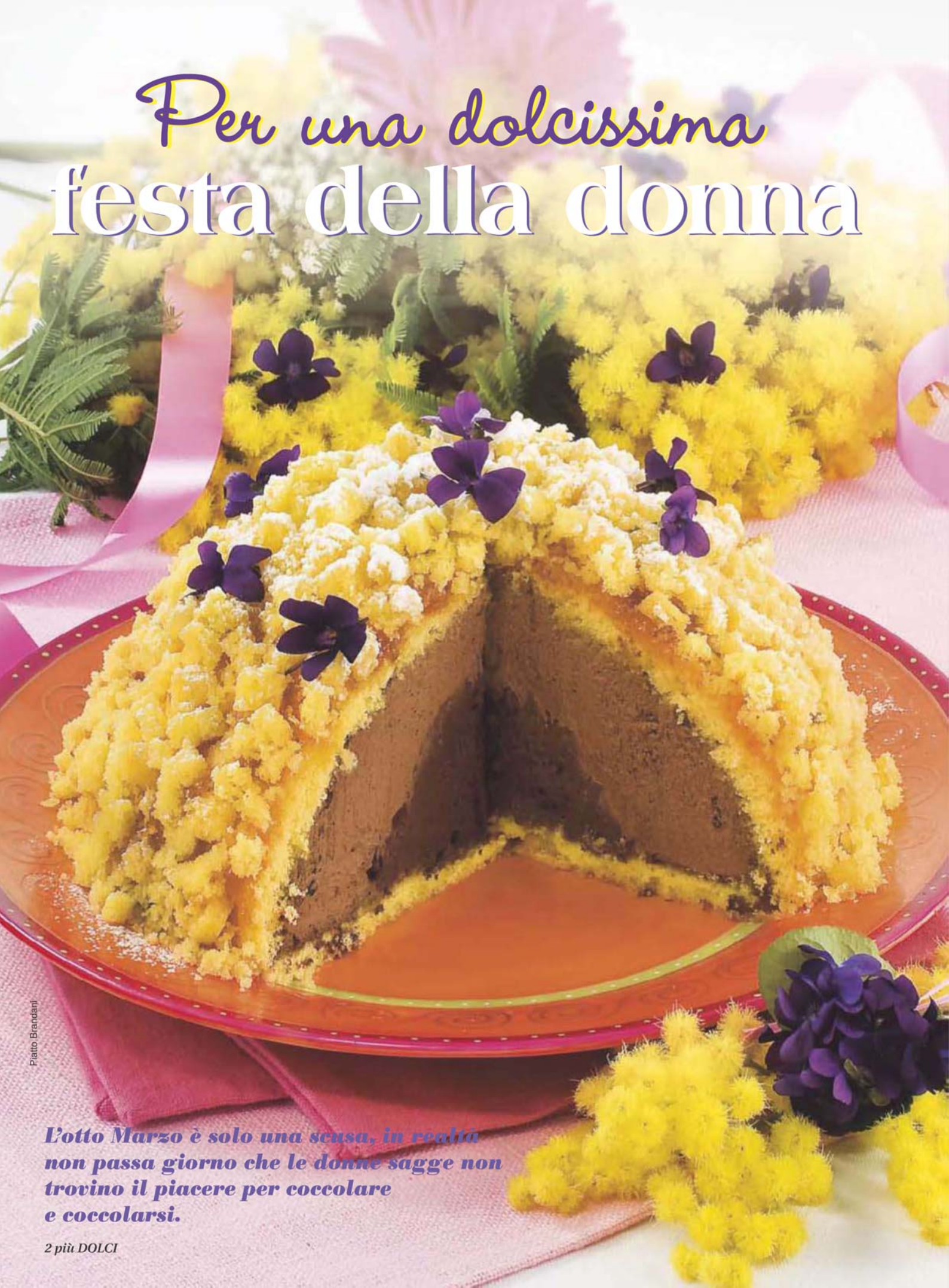
Organizziamo la festa per il papà con dolci che prendono spunto dalle passioni più comuni.

pag. 14

Elenco ricette

Zuccotto mimosa	pag. 3
Biscottini "modaioli"	pag. 4
Crostata ricoperta	pag. 5
Confettura di fragole	pag. 7
Ovalotti segnaposto	pag. 7
Muffins con le pere	pag. 8
Trancetti farciti	pag. 8
Tris di biscotti	pag. 9
Tenerezze bianche e nere	pag. 11
Biscotti al latte	pag. 11
Fior di zucchero	pag. 12
Ovali con gocce di cioccolato	pag. 13
Una "Rossa 500"	pag. 15
Tutti gli hobby del papà	pag. 16
Per il grande ragioniere	pag. 16
Chiodi e martello	pag. 17
Il progetto "fai da te"	pag. 17
Torta al cocco con fragole e panna	pag. 19
Plum cake di Siviglia	pag. 19
Torta pera e pesca	pag. 20
Crostata allo yogurt	pag. 23
Crostata con limone e mandarino	pag. 23
Crostatine profumate	pag. 24
Panna cotta classica	pag. 27
Cioccolata in tazza	pag. 27
Bignè alle due salse	pag. 28
Biscotti del Cappellaio Matto	pag. 31
Biscotti Alice	pag. 32
Torta di Non Compleanno	pag. 33
Tramezzini Brucaliffo	pag. 34
Princess Torte (Torta Svedese)	pag. 38
Torta Anna	pag. 39
Biscotti riso e cocco	pag. 41

Per una dolcissima festa della donna



Piatto Brandani

L'otto Marzo è solo una scusa, in realtà non passa giorno che le donne sagge non trovino il piacere per coccolare e coccolarsi.

Zuccotto mimosa

Preparazione 60 minuti • Cottura q.b. • 2 Stampi 25x30 cm
Stampo a cupola Ø 20 cm e alto 10 cm • Per 8 persone

Ingredienti

■ pasta biscotto:
4 uova
140 g di zucchero
100 g di farina
40 g di fecola
1 bustina di vanillina

■ farcia:
190 g di zucchero a velo
100 g di burro fuso e freddo
350 g di panna
1 bicchierino di liquore all'arancia
3 tuorli
75 g di cacao amaro

■ bagna:
40 g di zucchero
60 g di acqua
4 cucchiai di liquore al limone

■ decorazione:
3 fette di pan di Spagna
confettura di albicocche
violette fresche o candite
zucchero a velo

Preparazione

■ **Bagna:** sobbollite l'acqua con lo zucchero per 2-3 minuti. Fuori dal fuoco aromatizzate con il liquore e lasciate raffreddare.

■ **Pasta biscotto:** montate a spuma le uova con lo zucchero e la vanillina, poi incorporate le farine setacciate mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

■ Versate il composto nei due stampi foderati con carta da forno e infornate a 180° per 13/14 minuti.

Sfornate, rovesciate la pasta biscotto su due canovacci, trasferiteli su due gratelle e lasciate raffreddare.

■ Rivestite con pellicola lo stampo a cupola da zuccotto.

Trasferite nuovamente la pasta biscotto su due fogli di carta da forno.

■ Nel primo pezzo di pasta incidete un disco di Ø 25 cm e dividetelo in 6-8 spicchi; nella pasta biscotto rimasta incidete invece un disco di Ø 20 cm. Foderate lo stampo da zuccotto con gli spicchi di pasta.

■ **Farcia:** sbattete i tuorli con 150 g di zucchero a velo, poi, senza smettere di mescolare, unite il burro, il liquore e il cacao. Montate i 350 g di panna con i 40 g di zucchero a velo rimasto.

■ A 150 g di composto al cacao unite 40 g di panna montata.

1. Montate a spuma le uova con lo zucchero e la vanillina.

2. Ritagliate 2 dischi dalla pasta biscotto: di diametro 20 e 25 cm.

3. Dopo aver diviso a spicchi il disco di diametro 25, foderate lo stampo.

4. Montate i tuorli con lo zucchero a velo, poi unite il burro fuso.

5. Incorporate il cacao setacciato mescolando dal basso all'alto.

6. Ad una porzione di farcia unite 40 g di panna montata.

Unite la panna montata rimasta al composto restante.

■ Con un pennello da pasticceria e la bagna inumidite la pasta biscotto nello stampo da zuccotto, poi distribuite la farcia più chiara cercando di creare uno spessore omogeneo su tutta la pasta.

Al centro versate la seconda parte di farcia al cacao, livellando poi la superficie.

■ Coprite lo zuccotto con il disco di pasta di diametro 20 cm e inumiditelo con la bagna.

Ponete il dolce in frigo per 6-8 ore.

■ Sformate il dolce sul piatto da portata, eliminate la pellicola e pennellatelo con la confettura scaldata.

Tagliate il pan di Spagna e gli sfridi di pasta biscotto a cubetti piccolissimi, poi fateli aderire a tutta la superficie del dolce. Trasferite in frigo.

■ **Decorazione:** prima di servire spolverizzate il dolce con lo zucchero a velo e adornatelo con qualche violetta. Servitelo freddo.

7. Distribuite le due farciture cercando di creare un bordo omogeneo sulla pasta.

8. Pennellate lo zuccotto con la confettura calda.

9. Ricopritelo con la mimosa di pan di Spagna e pasta biscotto.

Biscottini "modaioli"

Preparazione 90 minuti • Cottura 17 minuti
Tagliabiscotti sagomati • Per 6/8 persone

Ingredienti

■ pasta frolla:
400 g di farina
50 g di amido di mais
220 g di burro freddo a cubetti
120 g di zucchero a velo
90 g di uova sgusciate
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 bustina di vanillina

■ ghiaccia/glassa:
500 g di zucchero a velo
40 g di succo di limone
40 g di albume
coloranti alimentari

Preparazione

■ **Pasta frolla:** in una ciotola ponete lo zucchero a velo, il burro, le uova e amalgamate con le mani fino a formare una pastella, poi unite le farine, lo zenzero e la vanillina.

■ Dopo aver impastato rapidamente gli ingredienti, con il mattarello stendete la frolla sulla spianatoia infarinata portandola allo spessore di 3-4 mm.

■ Con i tagliabiscotti infarinati incidete la pasta, quindi trasferite i biscotti sulla placca del forno rivestita con carta oleata.
Infornate i biscotti a 180° per 16/17 minuti.
Sfornate e lasciateli raffreddare sulla gratella.

■ **Ghiaccia:** in una ciotola sbattete lo zucchero a velo setacciato con l'albume e il succo di limone filtrato.
Dividete la ghiaccia in 4 ciotole e colorate con l'azzurro, il giallo e il rosa (lasciate una porzione di ghiaccia bianca naturale).

■ Preparate 4 conetti di carta e riempiteli con le ghiacce colorate e bianca.

■ Proteggete con pellicola la ghiaccia rimasta nelle ciotole per evitare che si secchi. Delimitate i contorni e i tratti essenziali (cinture, corsetti ecc.) dei biscotti con un sottile filetto di ghiaccia: una parte degli abitini, delle scarpe e delle borse.
Alternate i colori a seconda dei vostri gusti. Lasciate asciugare per 30 minuti almeno.

■ Stemperate le ghiacce rimaste con un cucchiaio di limone ciascuna e, con la glassa ottenuta campite i biscotti distribuendo la glassa con un pennellino all'interno dei fili di ghiaccia. Alternate i colori o realizzate dei decori tono su tono.
Ponete i biscotti ad asciugare su una gratella.

Se non avete i tagliabiscotti, non rinunciate al piacere di realizzare i biscottini: disegnate su dei cartoncini i modelli e ritagliateli, poi utilizzate le sagome per ritagliare i biscotti.

1. Ritagliate la pasta frolla.

2. Preparate la ghiaccia sbattendo lo zucchero a velo con succo di limone e albume.

3. Delineate i contorni dei biscotti con fili di ghiaccia.

4. Procedete con alcuni dettagli prima di glassare.

Crostata ricoperta

Preparazione 60 minuti • Cottura 45 minuti circa
Stampo da crostata Ø 26 o 28 cm
tagliapasta a fiore Ø 4 mm • Per 8/10 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *440 g di farina, 40 g di yogurt 185 g di burro semimorbido, 135 g di zucchero 1/2 cucchiaino di lievito, 2 pizzichini di sale 2 uova piccole (100 g sgusciate), 1 cucchiaino di aroma mandorla*

■ **farcia:** *450 g di confettura casereccia di pesca o albicocca 100 g di albicocche secche a cubetti, 2 cucchiai di maraschino*

■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** in una ciotola versate il burro, lo zucchero, le uova e l'aroma, quindi cominciate ad impastare unendo la farina, il lievito e il sale. Incorporate lo yogurt lavorando la pasta il tempo necessario a renderla omogenea. Stendete 500 g di pasta allo spessore di 3-4 mm e rivestite lo stampo unto e infarinato. Rifilate la pasta sul bordo e bucherellate il fondo.

■ **Farcia:** aromatizzate le albicocche con il liquore, poi distribuitele sulla frolla. Ricopritele con la confettura. Stendete la frolla rimasta e, con il tagliapasta, incidete i biscottini. Partendo dal bordo disponete i fiorellini fino a ricoprire completamente la confettura. Infornate a 180° per 35 minuti, poi proseguite la cottura con forno statico e calore solo dal basso per altri 8-10 minuti.

■ **Decorazione:** spolverizzate la crostata con un poco di zucchero a velo.

1. Versate la confettura e livellate.

2. Stendete la pasta frolla rimasta.

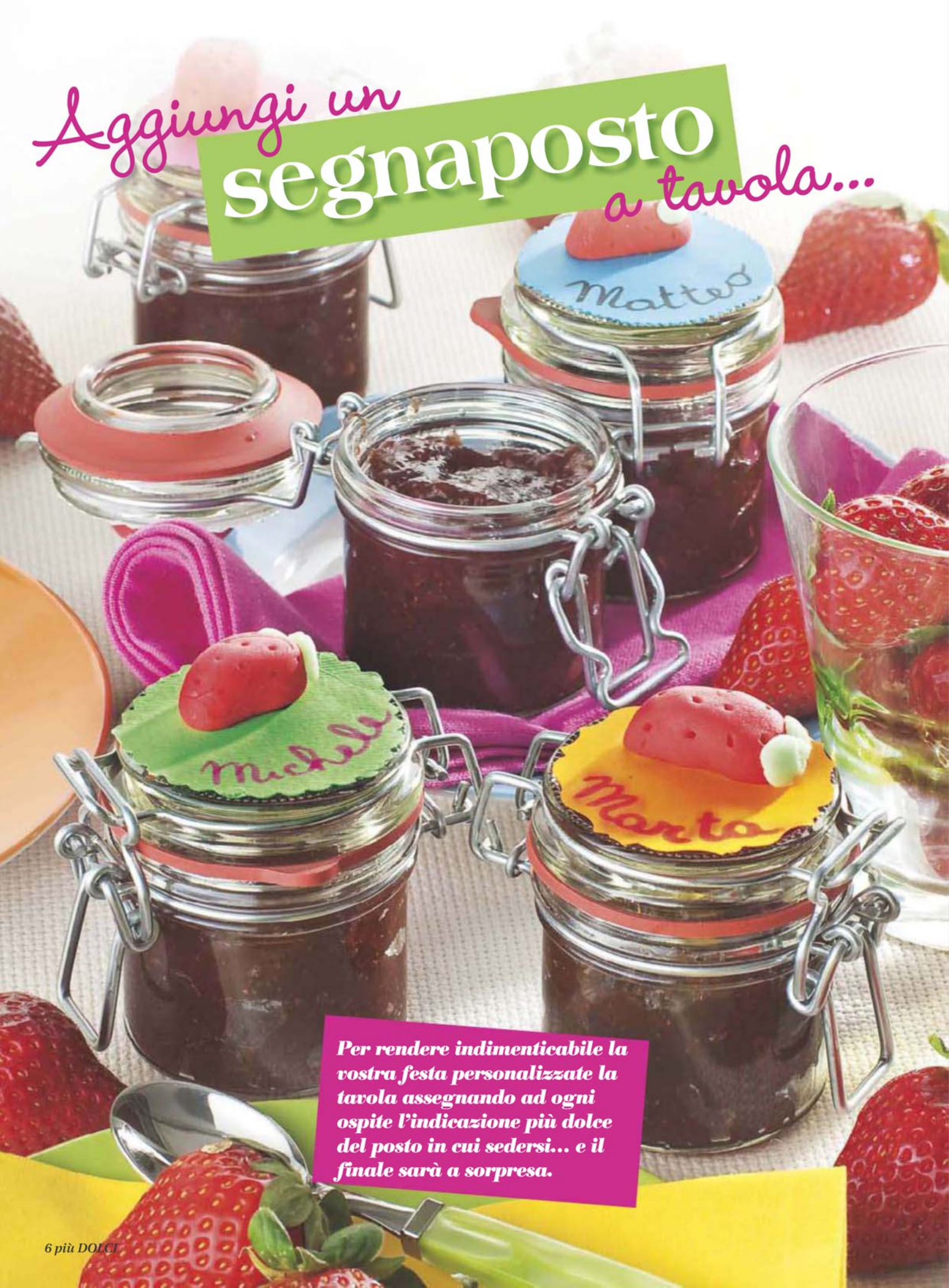
3. Ritaglate i fiorellini.

4. Disponeteli a raggiera partendo dal bordo.

Se non avete confetture preparate in casa, scegliete quelle industriali ma con poco zucchero e tanta frutta: la crostata risulterà molto più gradevole e meno stucchevole.

Piatto Bitossi

Aggiungi un segnaposto a tavola...



Per rendere indimenticabile la vostra festa personalizzate la tavola assegnando ad ogni ospite l'indicazione più dolce del posto in cui sedersi... e il finale sarà a sorpresa.

Confettura di fragole

Preparazione 15 minuti • Cottura q.b.

Ingredienti

1,200 kg di fragole, 700 g di zucchero semolato
succo di 1 limone, 1 bustina di pectina

Preparazione

1-2 Mondate le fragole, poi lavatele e asciugatele molto bene prima di dividerle grossolanamente.

- Ponete la frutta in una capace casseruola, quindi mescolatela a freddo con la pectina.
- Ponete la casseruola sul fuoco e, dopo 5 minuti di cottura, aggiungete gradualmente lo zucchero semolato e il succo di limone.
- Cuocete la confettura mescolandola ogni tanto e schiumandola all'occorrenza.
- Quando sarà pronta, versatela ancora in ebollizione nei vasetti sterilizzati, poi chiudeteli ermeticamente con il tappo e adagiateli capovolti, uno vicino all'altro.

Coprite tutti i vasetti con dei canovacci e lasciateli raffreddare.

Il segnaposto:

• Nel cartoncino colorato ritagliate dei dischetti del diametro dei tappi.
• Con un pennarello scrivete il nome dell'invitato e attaccate i cartoncini sui tappi con la colla.
• Modellate tante fragoline in pasta di sale e lasciatele asciugare.
• Con le tempere dipingete le fragoline, poi lasciatele seccare prima di incollarle sui cartoncini.

Ovalotti segnaposti

Preparazione 30 minuti
Cottura 13 minuti
Tagliabiscotti ovale grande
Per 6/8 segnaposti

Ingredienti:

30 g di farina di mais
30 g di farina di mais bianca
70 g di farina 0, 1/2 limone
55 g di zucchero, 70 g di burro
1-2 cucchiai di acqua all'occorrenza
- **decorazione:** *crema spalmabile alle nocciole*

Preparazione

Sulla spianatoia versate le farine, unite lo zucchero, il burro freddo a pezzetti, la buccia grattugiata del limone e l'acqua. Impastate velocemente e formate un panetto. Proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per 60 minuti.

1 Con il mattarello stendete piccole porzioni di pasta, quindi con il tagliapasta infarinato incidete i biscotti.

2 Con uno stecchino praticate un forellino nella parte alta al centro dei biscotti, oppure forateli ai lati. Ponete i biscotti sulla placca del forno foderata con carta da forno e infornate a 180° per 13 minuti.

3 Trasferite la crema in un conetto e scrivete sui biscotti il nome degli invitati.

Fate passare un nastrino attraverso i forellini e chiudete con un fiocchetto. Oltre alla crema spalmabile potete utilizzare i topping colorati per scrivere i nomi degli invitati sui biscotti.

Con il computer stampate i disegni su cui scriverete i nomi degli invitati; in alternativa disegnate i soggetti di vostro gradimento con le matite o i pennarelli. Ritagliateli e, con un poco di colla, attaccate sul retro uno stecchino di legno. I segnaposti sono pronti per essere infilati nei muffins.

Muffins con le pere

Preparazione 40 minuti • Cottura 25 minuti
Stampini da tortina Ø 7 cm • Per 10/12 muffins

Ingredienti

250 g di farina, 20 g di fecola
160 g di zucchero, 2 pizzichini di sale
4 uova, 3 cucchiaini di lievito
100 g di burro fuso e freddo
230 g di pera grattugiata, 1/2 limone
30 g di latte (3 cucchiai)
3 cucchiai di maraschino
■ **decorazione:** *gocce di cioccolato q.b.*

Preparazione

■ Irrorate la purea di frutta con il succo del limone e aromatizzate con il liquore. In una ciotola montate le uova con lo zucchero, poi unite il burro fuso e freddo. Aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Setacciate sul composto le farine con il lievito e il sale alternando con il latte.

■ Unite alla frutta il succo di macerazione. Mescolate il composto e distribuitelo negli stampini unti e infarinati. Cospargete con le gocce di cioccolato. Infornate a 175° per 25 minuti. Estraete i muffins dal forno, sformateli e poneteli a raffreddare sulla gratella.

Personalizzate i segnaposti secondo il vostro gradimento inserendo motivi decorativi e utilizzando tagliapasta di forme diverse.

Trancetti farciti

Cottura 11 minuti • Placca da forno 30x36 cm
Per 8/10 segnaposti

Ingredienti

■ **pasta biscotto:**
10 g di farina di cocco (1 cucchiaio)
120 g di zucchero, 4 uova
100 g di farina
1 puntina di lievito
1 cucchiaino di aroma limone
■ **farcia:**
250 g di panna
100 g di crema spalmabile alle nocciole
confettura a piacere
■ **decorazione:**
coloranti e pennarelli alimentari
200 g di pasta di mandorle
albume q.b.

Preparazione

■ **Pasta biscotto:** montate le uova con lo zucchero. Aromatizzate con l'aroma limone. Versate la farina con il lievito e il sale, mescolate, poi unite la farina di cocco. Mescolate e versate il composto nella placca ricoperta con carta da forno. Infornate a 180° per 11 minuti. Sfornate, fate raffreddare, poi rovesciate la pasta su un foglio di carta oleata. Rifilate i bordi fino ad ottenere un rettangolo di 20x34 cm, poi dividetelo ancora ottenendo due rettangoli stretti.

■ **farcia:** montate la panna e incorporate la crema spalmabile. Spalmate la pasta biscotto con la confettura, poi farcitela con la panna. Dividete la pasta in trancetti rettangolari.

■ **Decorazione:** colorate a vostro piacimento la pasta di mandorle, stendetela e incidete i nastri, poi fasciate i trancetti. Stendete altra pasta e ricavate degli ovali. Con i pennarelli atossici scrivete i nomi e, con poco albume, incollate tutto sui trancetti.

Tris di biscotti

Preparazione 60 minuti
Cottura q.b.
Tagliabiscotti 6x6 cm e a cuore
Per 12/14 segnaposti

Ingredienti

300 g di farina 0, 50 g di fecola
175 g di burro, 120 g di zucchero
1 uovo, 1 tuorlo
10 g di cacao, 30 g di nocciole

Preparazione

Impastate la farina, la fecola, il burro, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo fino ad ottenere un composto omogeneo.

1 Dividete la pasta in tre parti: ad una unite il cacao, all'altra le nocciole tritate finemente. Lasciate l'ultimo pezzo di pasta neutro.

2 Impastate bene rendendo la frolla omogenea.
Stendete la frolla al cacao e, con il tagliapasta a cuore, incidete i biscotti. Stendete la frolla alle nocciole e con il tagliapasta quadrato incidete il secondo tipo di biscotti.

3 Con un tagliapasta a stellina incidete in un angolo dei biscotti il foro attraverso il quale farete passare il nastrino per legare il cartoncino con il nome.
Con la frolla neutra formate dei filoncini dello spessore di una penna e lunghi 10-12 cm.
Adagiate tutti i biscotti ben distanziati sulla placca protetta con carta oleata e infornate a 180° per 12-13 minuti. Sfornate i biscotti e poneteli a raffreddare sulla gratella.

Su un biscotto quadrato adagiate due bastoncini e completate con un cuoricino.
Legate i biscotti con tre giri di rafia. Passate un nastrino nel foro del biscotto di base e legate un cartoncino sagomato su cui avrete scritto il nome dell'invitato.

Cestino Primo Gi

Buona colazione,
buona giornata

I biscotti che accendono il buon umore e ci aiutano ad iniziare la giornata con equilibrio e gusto.

Piatti Villa d'Este, tazze Excelsa, tovaglioli Linum

Tenerezze bianche e nere

Preparazione 40 minuti • Cottura 14 minuti • Per 6 persone

Ingredienti

200 g di zucchero a velo
300 g di burro morbido
8 tuorli sodi
2 uova, 350 g di farina
80 g di fecola, 1 cucchiaino di lievito
2 pizzichi di sale, 30 g di cacao
7/8 cucchiai di latte
2 bustine di vanillina

Preparazione

- Con lo sbattitore montate il burro morbido con la vanillina, lo zucchero a velo e le uova. Unite i tuorli sodi passati nel setaccio e 5 cucchiai di latte.
- Setacciate le farine, il lievito e il sale e incorporateli mescolando a mano.
- Dividete in due parti l'impasto e ad una parte unite il cacao e il latte rimasto. Inserite l'impasto neutro in un sac à poche con bocchetta tonda media liscia e spremete sulla placca del forno protetta con carta oleata delle C (mezze ciambelle).
- Completate i biscotti distribuendo la C al cacao e ottenendo delle ciambelline bicolore. Infornate a 190° per 12/14 minuti.

1. Passate nel setaccio i tuorli delle uova.

2. Uniteli all'impasto in lavorazione.

3. Dividete la massa a metà.

4. Incorporate il cacao.

5. Distribuite l'impasto realizzando delle C.

6. Sovrapponete le C al cacao formando le ciambelline.

Biscotti al latte

Preparazione 30 minuti • Cottura 12 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

100 g di fecola, 350 g di farina
200 g di zucchero a velo, 1 uovo, 100 g di burro
120 g di latte, 6 g di bicarbonato
2 pizzichi di sale, 1 bustina di vanillina
- decorazione: *zucchero a velo*

Preparazione

- Impastate insieme rapidamente tutti gli ingredienti indicati come per una pasta frolla, formate un panetto, proteggetelo con pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Togliete dal frigo la pasta e ricavatene delle palline di circa 20 g di peso.
- Con il manico di un cucchiaio di legno premetele al centro fino a creare un buco che allargherete facendo ruotare in tondo il manico.
- Una volta che abbiano assunto l'aspetto di piccole ciambelline, disponetele distanziate sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuocetele a 190° per 10/12 minuti.
- Sfornate e lasciatele raffreddare sulla gratella, quindi spolveratele con zucchero a velo.

Ciotola Villa d'Este

Fior di zucchero

Preparazione 50 minuti • Cottura 18 minuti
Tagliabiscotti a fiore Ø cm 6
Tagliabiscotti tondo Ø cm 2 • Per 8 persone

Ingredienti

pasta frolla:

420 g di farina
70 g di mandorle tritate finissime
280 g di burro freddo a cubetti, 2 uova
190 g di zucchero
1/2 fialetta di aroma mandorla

decorazione:

1 uovo , zucchero in granella, zucchero semolato

Preparazione

Pasta frolla: miscelate insieme la farina con le mandorle polverizzate, aprite a fontana e aggiungete lo zucchero, l'aroma, il burro a cubetti e le uova. Con la punta delle dita impastate velocemente gli ingredienti, proteggete il panetto con pellicola e ponetelo a riposare in frigo per 30 minuti.

Trascorso tale tempo, con il mattarello infarinato stendete la pasta frolla allo spessore di 4 mm.

Con il tagliabiscotti infarinato ritagliate i fiori e forateli al centro col tagliabiscotti tondo. Rimpastate gli sfridi e ripetete l'operazione.

Disponete i biscottini sulla placca del forno ricoperta con carta oleata, pennellateli con l'uovo sbattuto, poi cospargeteli con zucchero in granella o semplicemente zucchero semolato, quindi infornate a 190° per 18 minuti.

1. Pennellate la frolla con l'uovo sbattuto.

2. Su metà biscotti distribuite lo zucchero semolato, sull'altra lo zucchero in granella.

3. Lasciate asciugare i biscotti sulla gratella.

Tazze e piattini Excelsa

Tazza, piattino e vasetto Excelsa

Ovali con gocce di cioccolato

Preparazione 40 minuti • Cottura 18 minuti
Tagliabiscotti ovale • Per 6/8 persone

Ingredienti

500 g di farina, 50 g di fecola, 2 uova, 300 g di zucchero
280 g di burro semimorbido e freddo
70 g di gocce di cioccolato
1 cucchiaino di lievito, 2 pizzichi di sale, 2 bustine di vanillina
2-3 cucchiai di latte per impastare, se occorre

Preparazione

- Amalgamate gli ingredienti ad eccezione delle gocce di cioccolato senza scaldare troppo l'impasto.
- Al panetto ottenuto incorporate le gocce di cioccolato, poi riponetelo sotto pellicola in frigo per circa 30 minuti.
- Dopo il raffreddamento, stendete la frolla allo spessore di 4/5 mm e incidete gli ovali, rimpastando di nuovo gli sfridi.
- Disponete i biscotti sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuoceteli per 16/18 minuti alla temperatura di 180°.

1. Alla pasta aggiungete le gocce di cioccolato.

2. Stendetela con il mattarello.

3. Ricavate gli ovali e cuoceteli.

Conservate i biscottini in scatole o contenitori a chiusura ermetica: si conserveranno friabili e freschi per diversi giorni.

Gran coccole al papà

Organizziamo la festa per il papà con dolci che prendono spunto dalle passioni più comuni.

Una "Rossa" 500

Preparazione solo per la base 30 minuti • Stampo Ø cm 28 • Cottura 65 minuti • Per 12/14 persone

Ingredienti

■ torta base:

300 g di zucchero, 450 g di farina
300 g di burro morbido, 8 uova
2 bicchierini di rum, 5 pizzichi di sale
1 + 1/2 bustina di lievito

■ decorazione:

gelatina di albicocche
700 g di fondente rosso
300 g di fondente bianco
coloranti alimentari

■ farcia: *confettura q.b.*
crema spalmabile al cioccolato q.b.
inoltre: sagoma "500" in cartoncino
liquore bianco

Preparazione

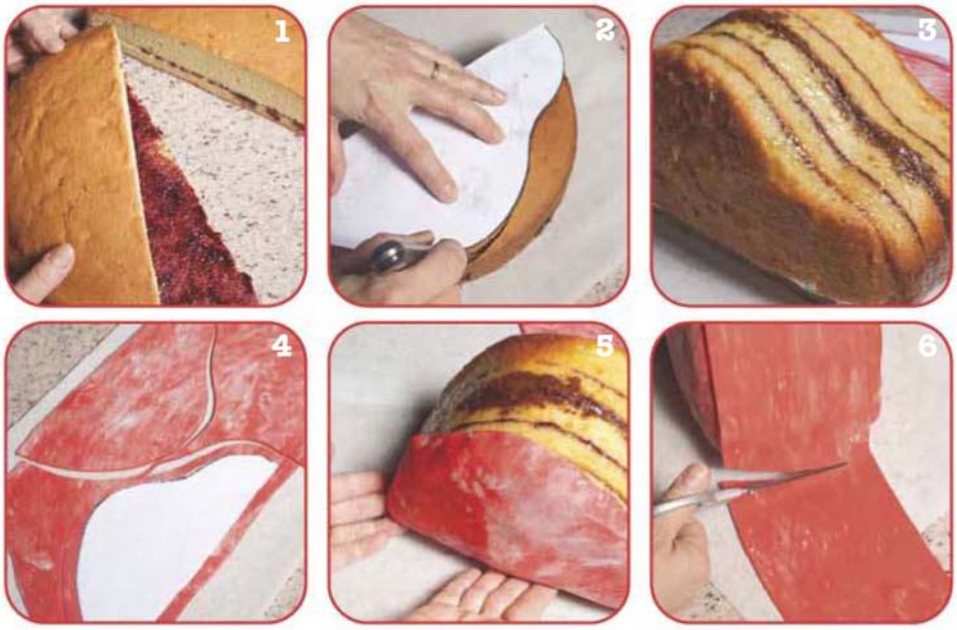
■ Torta base: montate il burro morbido con 200 g di zucchero e unite progressivamente il liquore e un tuorlo alla volta sempre continuando a mescolare. Montate a parte gli albumi con il restante zucchero. Setacciate sulla battuta di uova la farina, il lievito e il sale alternando con gli albumi fino ad amalgamare bene il tutto. Versate l'impasto nella tortiera unta e infarinata e ponete in forno già caldo a 175° per 65 minuti. Togliete dal forno, sformate e lasciate raffreddare la torta sulla gratella.

1 Tagliate la torta a metà e farcitela con una confettura di vostro gradimento, ricomponetela e tagliatela a metà in senso verticale.

2 Appoggiate su una metà la sagoma in cartoncino e ritagliatela.

3 Sagomate anche l'altra metà, ma con lo schema rovesciato, quindi accoppiate le due parti con la crema spalmabile al cioccolato. Create la base della macchinina con un cartoncino o polistirolo, rivestito di stagnola, poi pennellate tutta la composizione con la gelatina di albicocche calda.

4-5 Stendete il fondente rosso e ritagliate la capote e le fiancate tenendo 1/2 cm di abbondanza, poi rivestite capote e fiancate ripiegandole sotto la capote.



6-7 Rifilate i bordi. Ripulite la macchinina dalle tracce di zucchero pennellandola con alcool puro o liquore bianco.

8 Modellate un alettone con un cordoncino di fondente rosso e attaccatelo nella parte posteriore con acqua, sostenendolo con alcuni stecchini di legno che poi toglierete.

9 Dal fondente bianco steso ritagliate i finestrini laterali a semicerchio, il lunotto anteriore (cm 7,5 x10) e posteriore (cm 7x9), quindi due targhe (cm 6x12) e posizionate.

10-11 **Procedete con i dettagli:** 2 bastoncini grigi sono i tergicristallo; 2 palline rosse un po' appiattite, allungate e rivestite di una placchetta di fondente bianco sono gli specchietti; 4 cordoncini di fondente nero di Ø cm 5 e 4 cordoncini di fondente grigio ritagliati a spicchi di Ø cm 4 sovrapposti e incollati ai neri costituiscono ruote e cerchioni; 4 rotolini rossi a misura sono i parafanghi; 4 gocce di fondente azzurro formano i fanali anteriori e posteriori; inoltre: col fondente grigio modellate le maniglie, i piccoli tondi per le frecce laterali e le listelle divisorie dei finestrini.

12 Al termine ripassate tutti i contorni dell'auto con la crema spalmabile al cioccolato inserita in un sac à poche con bocchetta tonda e, con il pennarello atossico azzurro tracciate alcune righe trasversali e parallele sui vetri.

Tutti gli hobby del papà

Preparazione 30 minuti, solo per i muffins
Stampo a impronte • Per 12 muffins

Ingredienti

400 g di farina, 60 g di farina di cocco, 170 g di zucchero
3 uova, 200 g di latte + 1 bicchierino di rum
160 g di burro morbido, 1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina, 50 g di gocce di cioccolato
■ **decorazione:** *600 g di pasta di mandorle o fondente, coloranti alimentari, gelatina di albicocche, gelatina verde e gialla*

Preparazione

1 In una ciotola montate il burro con metà zucchero e la vanillina.

2 A parte montate le uova con lo zucchero rimasto. Unite i due composti, poi setacciatevi sopra la farina e il lievito, alternando con il latte. Completate l'impasto con la farina di cocco, il rum e le gocce di cioccolato. Distribuite la massa nelle impronte dello stampo e livellate. Ponete i dolcetti in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti, poi sfornateli e sformateli sulla gratella a raffreddare.

3-4 Eliminate la calotta ai muffins e pennellateli in superficie con la gelatina di albicocche calda.

Dedicato al papà puntiglioso ed economo che controlla sempre i conti della spesa

Stendete del fondente azzurro e ritagliate dei dischi a misura della superficie dei dolcetti, poi ricopriteli.

1 Preparate la calcolatrice con un pezzetto di fondente grigio, poi incollate nella parte alta un rettangolino di fondente bianco e un altro in basso.

2 Preparate il rotolino di carta bianca con il fondente steso molto sottile.

3 Incollatelo sul bordo con poco albume.

Completate i muffins con tanto di numeri (pennarelli atossici) ed evidenziatore (fondente giallo), penna rossa (fondente rosso) e diversi fogli per le note.

Montate tutto sui muffins e lasciate asciugare.

Per il "grande ragioniere"

Chiodi e martello

Dedicato a quei papà che amano i piccoli lavori di falegnameria

Stendete dei dischetti di fondente colorato in giallino e ricoprite i muffins.
1-2 Coloratene una piccola porzione in marrone, stendetela e ritagliate delle piccole assicelle che adagerete incrociate sui muffins.
Procedete realizzando anche il martello con il manico marrone e la testa grigia, poi i chiodi in lilla chiaro.
3 Montate tutti gli accessori incollandoli con poco albume o acqua.

Quanti sono i papà che amano progettare il giardino, una stanza o l'arredo di casa? Per loro riga, squadra e fogli

1 Dopo aver ricoperto i muffins con dischetti di fondente rosso, ritagliate una serie di fogli bianchi dal fondente naturale.
2 Preparate una squadra con il fondente azzurro scuro, ricordando di incidere le tacche dei centimetri.
3 Con il fondente azzurro chiaro preparate i righelli. Montate tutto sui muffis.

Il progetto "fai da te"

Piccoli artisti crescono

L' arte e la creatività sono nel cuore del vostro babbo? I muffins dell'artista sono per lui!

1 Dopo aver ricoperto i muffins con dei dischetti azzurri, preparate i barattoli del colore con un pezzetto di bianco e il manico grigio.
2 Allestite le pennellesse con un parallelepipedo di fondente bianco che inciderete con il coltello.
3 Preparate anche il rotolo di nastro adesivo rosa, poi montate tutto sui muffins e completate riempiendo i barattoli con del gel verde e giallo.

Torte & tortine

Torta al cocco con fragole e panna

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 40/45 minuti* ■ *Stampo Ø 24 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **torta base:**

200 g di burro
200 g di zucchero
280 g di farina
40 g di farina di cocco
100 g di latte, 6 uova
1 bicchierino di maraschino
1 bustina di lievito, sale fino

■ **farcia:**

250 g di crema spalmabile al cioccolato

■ **bagna:**

70 g di zucchero, 100 g di acqua
3 cucchiai di rum

■ **decorazione:**

120 g di panna
20 g di zucchero a velo
lamponi, ribes
1/4 di ananas, 1 kiwi
2 cucchiai di cioccolato fondente grattugiato
gelatina di albicocche
60 g di granella di nocciole

Preparazione

■ **Torta base:** montate il burro morbido con lo zucchero e il liquore. Senza smettere di montare unite un uovo alla volta. Setacciate sulla massa la farina con il lievito e tre pizzichini di sale fino. Completate con la farina di cocco alternando con il latte. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato e infornate a 170° per 45/50 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Bagna:** bollite per 3-4 minuti l'acqua con lo zucchero, allontanate dal calore e aromatizzate con il liquore. Lasciate raffreddare.

■ **Assemblaggio:** dividete la torta in tre dischi, poi adagiate il primo disco nel piatto da portata, inumiditelo con la bagna e farcitelo con metà crema spalmabile al cioccolato. Sovrapponete il secondo disco di torta, inumidite, poi distribuite un altro strato di crema spalmabile al cioccolato. Ricoprite con l'ultimo disco di torta dopo averlo pennellato con la bagna.

■ Pennellate la torta con la gelatina calda e ai bordi fate aderire la granella di nocciole.

■ **Decorazione:** montate la panna con lo zucchero a velo e distribuitela sulla torta, poi spolverizzate con il cioccolato grattugiato. Arricchite la torta con la frutta a pezzetti e servite subito.

1. In una ciotola montate il burro con lo zucchero.

2. Distribuite la panna montata.

3. Guarnite con il cioccolato e la frutta a pezzettini.

Plum cake di Siviglia

■ *Preparazione 25 minuti* ■ *Cottura 40 minuti circa*
■ *Stampo da plum cake 25x10 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

250 g di farina, 80 g di nocciole
80 g di mandorle, 85 g di burro morbido
160 g di zucchero, 5 uova
3 cucchiaini di lievito, 3 pizzichini di sale
1 limone

■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ In una ciotola sbattete il burro con la buccia grattugiata del limone. A parte montate le uova con lo zucchero, poi versatele sul burro montato continuando a sbattere.

■ Incorporate la farina con il lievito e il sale, poi completate con la frutta secca tritata.

■ Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato.

■ Livellate la superficie e infornate a 180° per 40/42 minuti. Una volta cotto, sfornate il plum cake sulla grata per dolci.

■ **Decorazione:** imbiancate la superficie del dolce con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Torta pera e pesca

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 60 minuti circa* ■ *Stampo Ø 18 o 20 cm a bordo alto* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia

■ **impasto:**

1 pera e 1 pesca, 80 g di burro
100 g di zucchero a velo
4 tuorli, 5 albumi, 170 g di mandorle
100 g di zucchero semolato
250 g di farina
1 bicchierino di liquore a piacere
1/2 limone
1 cucchiaino di lievito, 1 pizzico di sale
2 cucchiai di confettura di fragole

■ **decorazione:**

confettura di albicocche q.b.

Preparazione

■ **Impasto:** tritate finemente le mandorle con 80 g di zucchero semolato.
In una ciotola sbattete il burro con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto bianco e ben montato. Senza smettere di mescolare incorporate un tuorlo alla volta e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e il liquore. Unite la farina setacciata con il lievito e il sale al composto di burro e tuorli, alternando con gli albumi montati a neve con i 20 g di zucchero semolato rimasto, poi aggiungete le mandorle e mescolate.

■ Sbucciate e tagliate a pezzetti la frutta e unitela all'impasto.
Con la pasta sfoglia foderate lo stampo imburrato e infarinato lasciandola sbordare.

■ Velate il fondo della pasta sfoglia con la confettura, poi versate l'impasto. Infornate la torta a 170° per 40/45 minuti, poi abbassate la temperatura a 150° e proseguite la cottura fino a quando, inserendo uno stecchino al centro della torta, ne uscirà asciutto (occorreranno circa 20 minuti).

■ **Decorazione:** a piacere lucidate il centro della torta con altra confettura calda.

Partecipa al grande concorso
"Tre Grazie: La farina che lavora per te"

Tre Grazie

VINCI FACILE

12 Impastatrici Kitchenaid

200 Sbattitori Mixy 210 Ariete

200 Abbonamenti annuali al mensile più Dolci

Regolamento completo su www.progeomolini.it

LE NOSTRE FARINE

Tipo "0"

Tipo "00"

Rimacinata

POLENTA MORBIDA

POLENTA RUSTICA

Biologica tipo "00"

Biologica tipo Integrale

FARINE SPECIALITA'

MANITOBA

PIZZA

DOLCI SOFFICI

DOLCI CROCCANTI

PASTA FRESCA

SFOGLIA

Pane

Focacce

100% FRUMENTO ITALIANO

Raccogli e incolla 6 Prove d'Acquisto delle Farine Tre Grazie, di cui almeno 2 di Farine Specialità (vedi elenco).

Ritaglia e spedisci in busta chiusa a:
Quadò Editrice srl - via Cesare della Chiesa, 133 - 41126 MODENA entro il 30/10/09 per la 1° estrazione del 18/11/09 o entro il 30/04/10 per la 2° estrazione del 18/05/10.

Più schede spedisci, più vinci

(Per le spedizioni farà fede il timbro postale)

Concorso farine Tre Grazie

Cognome* .....
.....
Nome* .....
Via* .....
.....
n* ..... Cap* .....
Città* .....
Prov* ..... Età .....
Tel* .....
* campi obbligatori

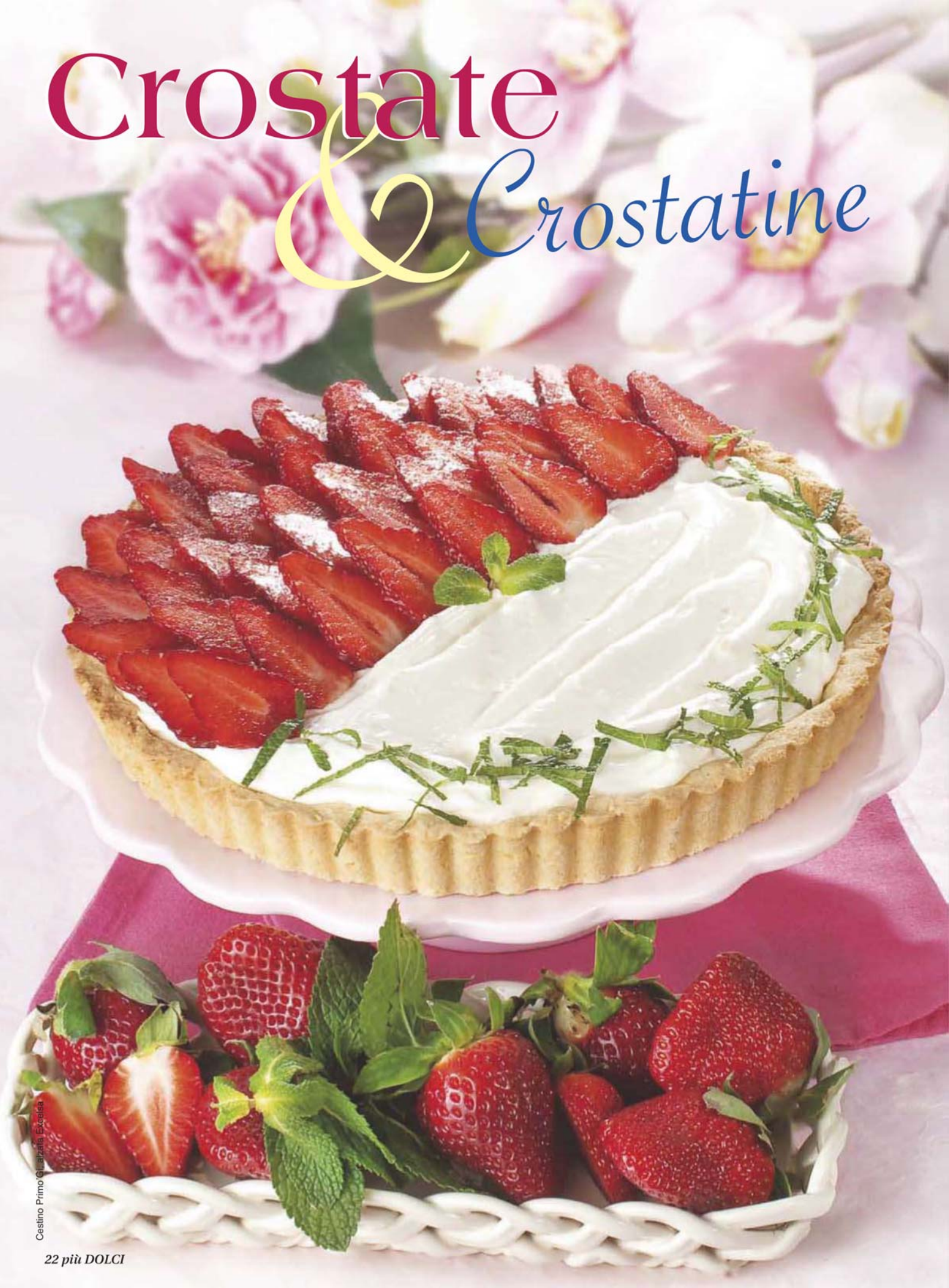
1 Specialità | 2 Specialità | 3 | 4 | 5 | 6

1 confezione da 5Kg = 4 punti

Autorizzo Progeo Sca ad inserire i miei dati nelle sue liste, per la partecipazione al concorso "Tre Grazie: La farina che lavora per te". In ogni momento e gratuitamente, ai sensi dell'Art. 7 del D.Lgs. 196/2003, potrò consultare, far modificare o cancellare i miei dati scrivendo a: Progeo Sca via Asseverati, 1 - 42100 Masone (Re)

Regolamento completo su www.progeomolini.it

Crostate & Crostatine



Cestino Primo Guarzatta, Excelsa

Crostata allo yogurt

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 25 minuti* ■ *Stampo da crostata Ø 26 cm* ■ *Per 8 persone*

1-2. Preparate la frolla unendo gli ingredienti e impastando con rapidità. Avvolgete la pasta in pellicola e lasciatela riposare.

3. Farcite la crostata con panna e yogurt.

4. Decorate la superficie con fettine di fragole e menta.

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *250 g di farina 0, 70 g di mandorle tritate 70 g di zucchero, 100 g di burro, 2 tuorli, 1 puntina di lievito 1 pizzico di sale, 4 cucchiai di acqua*
■ **farcia:** *250 g di panna, 200 g di yogurt cremoso alla vaniglia 4 g di colla di pesce, 40 g di zucchero a velo, confettura di pesche q.b.*
■ **decorazione:** *fragole, menta fresca*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti e formate un panetto. Proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigo per 30 minuti.
■ **Cottura in bianco:** con il mattarello stendete la frolla e foderate lo stampo imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo e proteggete il guscio con un foglio di carta da forno. Riempite il guscio con del riso e infornate a 175° per 20 minuti, poi eliminate il riso e la carta e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Sfornate la crostata e sformatela sulla gratella a raffreddare.
■ **Farcia:** ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Strizzatela e scioglietela su fiamma dolce con 2 cucchiai di panna e uno di yogurt. Alla colla fusa unite a cucchiaiate lo yogurt rimasto mescolando continuamente. Incorporate poco alla volta la panna montata con lo zucchero a velo mescolando dall'alto verso il basso. Velate il guscio di frolla con la confettura di pesche, poi versate la farcia e livellatela.
■ **Decorazione:** disponete delle fettine di fragole sulla metà della crostata e abbellite il bordo opposto con una cornice di menta tagliata a julienne. Guarnite il centro del dolce con foglioline di menta.

Crostata con limone e mandarino

■ *Preparazione 35 minuti* ■ *Cottura 35 minuti* ■ *Stampo da crostata 20x20 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

250 di farina 0, 140 g di burro
90 g di zucchero, 40 g di tuorli
1 puntina di vanillina
1/2 limone, un pizzico di sale
■ **farcia:** *120 g di uova*
100 g di zucchero, 75 g di panna fresca
25 g di succo di limone
30 g di succo di mandarino o di arancia
scorza grattugiata di 1 limone
scorza grattugiata di 1 mandarino
4 fette di ananas sciroppato a cubetti

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastare il burro a cubetti con lo zucchero, la vanillina, la scorza grattugiata del limone e il sale. Aggiungete i tuorli e infine la farina. Lavorare poco gli ingredienti, preparate un panetto e ponete in frigo a riposare per almeno mezz'ora.
■ Con il mattarello stendete la frolla sul piano infarinato e rivestite lo stampo da crostata già imburrato e infarinato. Bucate il fondo e tenete da parte.
■ **Farcia:** sbattete, senza montare, le uova con lo zucchero.
■ Aggiungete il succo filtrato degli agrumi e aromatizzate con le scorzette dei frutti.
Incorporate da ultimo la panna. Adagiate sul fondo dello stampo l'ananas a pezzetti, poi versare la crema.
Ponete la crostata in forno a 180° per 30 minuti, poi proseguite la cottura con forno statico e calore solo dal basso per altri 5 minuti.

Crostatine profumate

■ *Preparazione 45 minuti* ■ *Cottura 18/20 minuti*
■ *Stampo da crostatine Ø 12 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *250 g di farina*
80 g di burro freddo a cubetti
70 g di zucchero, 1 tuorlo
buccia di 1/2 limone
2 cucchiai di liquore all'anice
2/3 cucchiai di acqua
■ **farcia:** *250 g di mascarpone*
70 g di panna montata
45 g di zucchero a velo, 20 g di cacao
2 cucchiai di marmellata di arance
■ **Per decorare:**
fettine di pesca sciroppata
mandorle tostate, foglie di menta

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate velocemente gli ingredienti, preparate un panetto, proteggetelo con pellicola e ponetelo in frigorifero per 30 minuti. Con il matterello stendete la pasta frolla alta 5 mm circa e rivestite gli stampi unti e infarinati. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.

■ Foderate la pasta con un foglio di carta da forno e riempite gli stampi con fagioli secchi. Infornate le crostatine a 180° per 18/20 minuti, quindi sfornatele, eliminate i fagioli e la carta e sfornate i gusci sulla gratella.

■ **Farcia:** velate il fondo delle crostatine con la marmellata. Sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo, quindi incorporate la panna. Distribuite nei gusci un velo di cacao e versate la crema al mascarpone.

■ Arricchite le crostatine con fettine di pesca sciroppata, mandorle tostate e foglie di menta. Servite subito.

1. Velate il fondo con la marmellata.

2. Sbattete mascarpone e zucchero.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI

made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

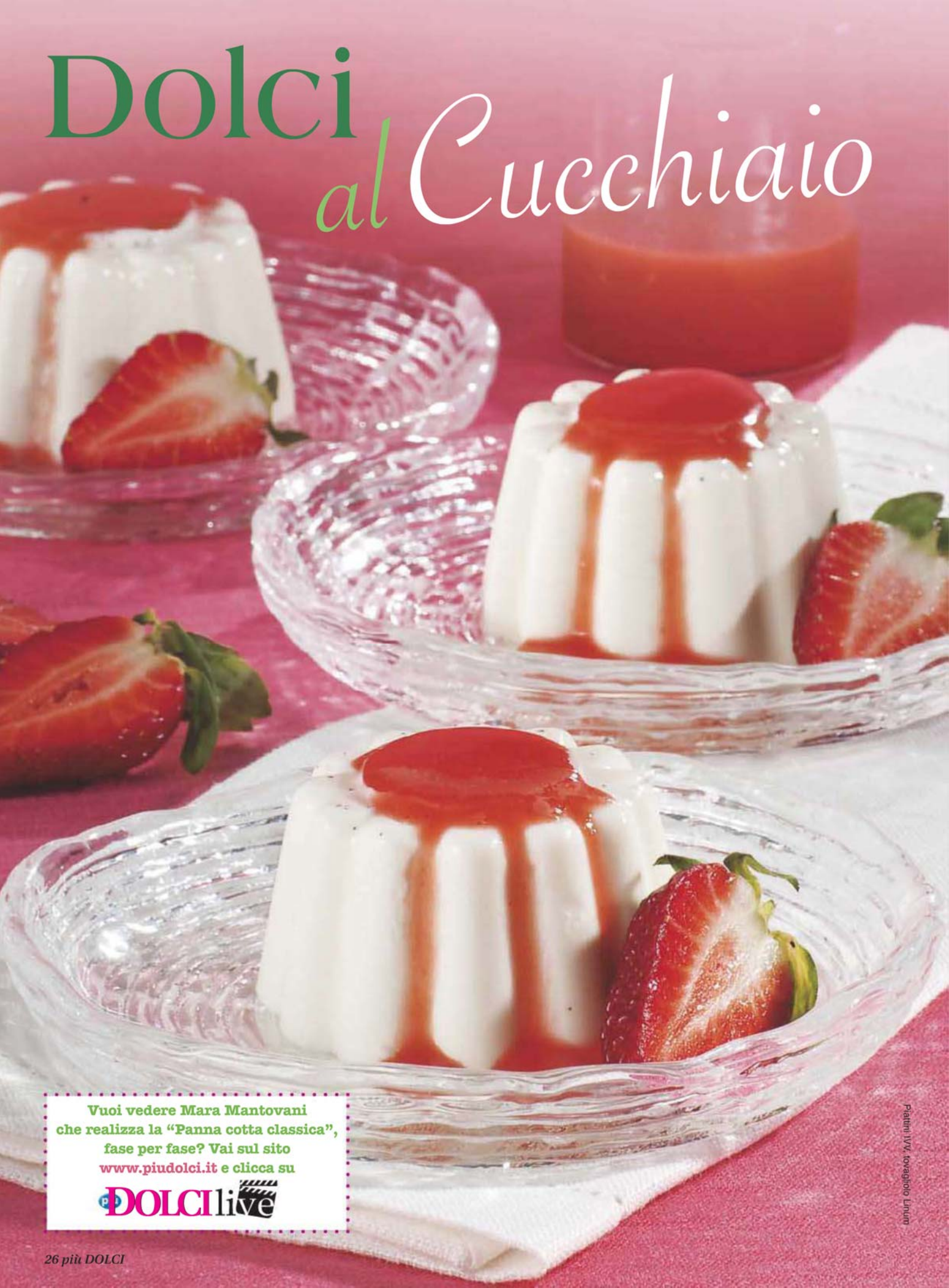
Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Dolci al Cucchiaio



Vuoi vedere Mara Mantovani che realizza la "Panna cotta classica", fase per fase? Vai sul sito www.piudolci.it e clicca su

più DOLCI live

Piattini I.V.V. tovagliolo Linum

Panna cotta classica

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Cottura 5 minuti* ■ *Stampini da panna cotta* ■ *Per 8 persone*

1. Versate il latte e la panna nella casseruola.

2. Addolcite con lo zucchero.

3. Aromatizzate con i semi della vaniglia.

4. Pennellate gli stampi con l'olio di mandorle.

Ingredienti

300 g di latte
600 g di panna fresca
120 g di zucchero
1/2 stecca di vaniglia
15 g di colla di pesce
■ **coulisse di fragole:**
100 g di fragole pulite
70 g di zucchero
■ **decorazione:** *4 fragole*
olio di mandorle per lo stampo

Preparazione

■ Ponete la colla di pesce ad ammollare nell'acqua per 10 minuti.

■ In una casseruola versate il latte, la panna e i semi della stecca di vaniglia.
Aggiungete lo zucchero e portate a bollore.

■ Allontanate dal fuoco e unite la colla di pesce ben strizzata. Mescolate il composto, poi passatelo nel colino a maglia fine. Lasciate intiepidire.

■ Nel frattempo pennellate gli stampi con l'olio di mandorle e riempiteli con la panna cotta. Ponete gli stampini in frigo per 6-8 ore.

■ **Coulisse di fragole:** tagliate a pezzetti le fragole, ponetele in una piccola casseruola con lo zucchero e cuocete per 2-3 minuti.

■ Frullate il composto ottenuto con il mixer ad immersione e passatelo nel colino.
Versate la coulisse in una ciotola, proteggetela con pellicola e ponetela in frigo.

■ Sformate le panne cotte sui piattini di servizio, lasciatele riposare a temperatura ambiente per 10/12 minuti e ricopritele con la coulisse di fragole.

■ **Decorazione:** guarnite con mezze fragole.

Cioccolata in tazza

■ *Preparazione 15 minuti*
■ *Cottura q.b.* ■ *Per 5 persone*

Ingredienti

1 l di latte, 250 g di zucchero
70 g di fecola, 100 g di cacao amaro
1 bustina di vanillina
■ **inoltre:** *biscotti lingue di gatto*

Preparazione

■ In una ciotola mescolate con una frusta lo zucchero con il cacao e la fecola.

■ Versate un poco di latte e sbattete con una frusta a mano per amalgamare.

■ Versate sul composto tutto il latte, ponete sul fuoco e fate addensare mescolando continuamente.

■ Fuori dal fuoco aromatizzate con la vanillina. Versate la cioccolata nelle tazze e servitela accompagnandola con i biscotti.

Accontentate i vostri ospiti servendo a parte gli aromi per profumare la cioccolata in tazza. Andranno benissimo in sostituzione della vanillina anche una puntina di peperoncino, 1 cucchiaino di aroma alle mandorle, 1/2 buccia grattugiata di arancia oppure 1 cucchiaino di aroma al cocco.

Bignè alle due salse

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **pasta bignè:** *250 g di acqua*
150 g di farina, 100 g di burro
1 cucchiaio di zucchero, 4 uova
1 pizzico di sale
■ **crema chantilly:**
200 g di crema pasticciera
200 g di panna montata zuccherata
■ **salsa al cioccolato:** *200 g di latte*
200 g di panna zuccherata
80 g di cioccolato fondente
60 g di zucchero, 20 g di cacao
15 g di amido di mais
1 cucchiaio di rum
■ **salsa al cioccolato bianco:**
100 g di latte, 20 g di rum
150 g di panna fresca
70 g di cioccolato bianco
2 cucchiaini di amido di mais
■ **decorazione:** *panna montata*

Preparazione

■ **Bignè:** portate a bollore l'acqua con lo zucchero, il sale e il burro. Allontanate dal calore e aggiungete la farina in un sol colpo. Mescolate e rimettete subito sul fuoco. Continuate a mescolare fino a quando l'impasto formerà una palla sfrigolando sulle pareti della casseruola.

■ Allontanate dal fuoco, attendete un paio di minuti e unite un uovo alla volta, senza aggiungere il successivo se il precedente non è ben amalgamato all'impasto. Mescolate energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

■ Trasferitelo nel sac à poche con beccuccio tondo liscio. Sulla placca foderata con carta da forno formate delle palline grosse poco più di una noce distanziandole fra loro. Infornate a 200° per 15/18 minuti. Sfornate i bignè e poneteli sulla gratella a raffreddare.

■ **Salsa al cioccolato:** unite il latte alla panna con lo zucchero e l'amido di mais, ponete sul fuoco e addendate la crema. Allontanate dal calore e aggiungete il cioccolato grattugiato, il cacao e il rum. Miscelate e lasciate raffreddare

■ **Salsa al cioccolato bianco:** unite insieme il latte, la panna e l'amido di mais. Addensate sul fuoco mescolando, poi allontanate dal fuoco e aggiungete il cioccolato bianco e il rum. Lasciate raffreddare.

■ **Assemblaggio:** incorporate delicatamente la panna montata alla crema pasticciera, poi ponetela in un sac à poche e farcite i bignè. Distribuite nei piatti le due salse e adagiatevi alcuni bignè farciti. Completate con ciuffetti di panna montata. Servite immediatamente.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

DI DAVIDE FALCIONI

BricoliAmo

è qui la festa!

L'ora del tè

"È tardi! È tardi" gridava il Bianconiglio. "Sono in ritardo, in arciritardissimo!". Ma dove sarà diretto questo buffo leprotto? Sicuramente non a casa, né tanto meno a scuola. Infatti ha un appuntamento inderogabile con il suo compagno di stranezze: il Cappellaio Matto! Ebbene sì, è finalmente arrivata l'ora del tè e si stanno preparando tutti per un fantastico Tea Party, in pieno English style (oh yeah!) proprio come quello di Alice nel paese delle meraviglie. Vuoi vedere che tra un po'arriva anche la regina Elisabetta?

Giochiamo alle signore!

Tutti sappiamo che una sala da tè che si rispetti non può consentire l'accesso a chi non ha un abbigliamento adeguato. Allora chiedi alla mamma di prestarti una camicia o un abito lezioso, che ti stia abbondante di misura. Metti una cintura in vita per dare risalto all'abito e arricchisci la tua mise con collane di perle, boa, guanti, ventaglio e borsetta. Ma per essere una vera signora ti servirà un grazioso cappellino. Ecco qua tre facili soluzioni per essere di gran classe:

Cappellino 1. Sulla parte anteriore di un vecchio cappello di paglia, ferma con il nastro adesivo un mazzetto di fiori realizzati con la carta crespa di vari colori e inserisci qualche foglia tra i petali. Passa per due volte un foulard o un nastro di raso tutto intorno e fai un fiocco nella parte posteriore.

Cappellino 2. Nella parte interna di una cuffia di cotone fissa con ago e filo un rettangolo di tulle grande a sufficienza per stare davanti agli occhi e fare da veletta. Per concludere infila un fiore di lato.

Cappellino 3. Arrotola a mo' di cilindro un cartoncino bristol colorato alto 40 cm.

Chiudi da dentro con il nastro adesivo. In un altro foglio disegna un cerchio del diametro di 40 cm e ritaglia all'interno un altro cerchio, grande come la tua testa.

Posiziona quest'ultima parte sopra il cilindro e la corona circolare in fondo. Sigilla tutto con il nastro adesivo e fai passare un nastro colorato alla base. Sono sicuro che lo stesso Cappellaio Matto ti invidierà moltissimo...

Gli inviti

Su un cartoncino colorato disegna la sagoma di una teiera con il manico sagomato, il coperchio e il beccuccio. Nella parte superiore realizza un forellino dove far passare uno spago lungo 15 cm. Chiudi con un nodo nella parte dietro. Ora ritaglia da un cartoncino di diverso colore un rettangolo che abbia le stesse misure di una bustina da tè. Traccia di nuovo i contorni, fai un foro in alto e passa l'altra estremità dello spago, chiudendo sempre nella parte dietro. La stessa sagoma ti servirà per disegnare gli altri biglietti semplicemente ricalcandone i contorni. Non ti resta che scrivere sulle bustine l'indirizzo della festa e invitare i tuoi amici.

DOV'È LA CODA?

Il gatto del Cheshire. Disegna su un grande foglio uno stregatto senza coda. Nella parte posteriore del disegno incolla un rettangolo di sughero o di cartone. Ora appendi il gatto alla parete. Disegna e ritaglia una lunga coda a righe alla cui estremità andrà attaccata una puntina da disegno. Chiedi alle tue gentili ospiti chi vuol essere la prima a essere bendata. Falle fare qualche giro su se stessa e poi chiedile di mettere la coda al posto giusto. Vedrai che ci sarà da ridere!

Biscotti del Cappellaio Matto

Preparazione 80 minuti • Cottura 15 minuti • Tagliabiscotti a stella • Per 6 persone

Ingredienti

- ***pasta frolla:*** *280 g di farina, 100 g di zucchero a velo 2 tuorli, 130 g di burro, 25 g di cacao, 6 cucchiai di latte*
- ***glassa:*** *500 g di zucchero a velo, 60 g di succo di limone 60 g di albumi, coloranti alimentari*
- ***inoltre:*** *pennellino, conetti di carta*

Preparazione

1 ***Pasta frolla:*** impastate velocemente la farina col burro a pezzetti, lo zucchero, i tuorli, il cacao e il latte, poi tirate la frolla allo spessore di 4 mm. Ritagliate stelle grandi e piccole, rettangoli di cm 5x8, quadrati di cm 6x6 e tondi di Ø cm 8 che dividerete a metà. Disponete i biscotti sulla placca del forno su carta oleata e cuoceteli a 180° per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Glassa: preparate la glassa e dividetela in diverse ciotole tenendole sempre protette con pellicola durante le fasi di lavorazione. Colorate le varie ciotole di glassa con colori a piacere: giallo, viola, rosa, azzurro ecc.

2 **Decorazione:** glassate alcuni biscotti facendo scendere da un cucchiaino la glassa e ricoprendo tutta la superficie; stendete con un pennellino la glassa sulle stelle lasciando libero il bordo e delineate nei semicerchi il bordo con il pennello. Fate asciugare bene tra un passaggio e l'altro. Quando la prima "mano" è asciutta, finite il lavoro tracciando ora i bordi con colori alternativi, ora riempiendo l'interno e tirandolo con il pennello.

3 A glassatura ultimata, aggiungete un poco di zucchero a velo alle glasse rimaste e, con le ghiacce ottenute poste in conetti, tracciate le scritte nei vari colori.

La scatolina porta-tè

Su un cartoncino colorato abbastanza robusto disegna la sagoma di una bustina da tè (circa 6x7 cm) cercando di stare abbondante con le misure - qualche millimetro - soprattutto nel senso della larghezza. Disegna i due lati esterni e ritaglia con il cutter. Procedi allo stesso modo per ottenere un altro pezzo identico. A questo punto disegna e ritaglia un rettangolo di 12x6 cm e due rettangoli di 12x8. Assembla le cinque parti così ottenute con la colla. Ritaglia su vari cartoncini colorati delle forme di bustine da tè e attaccale sulla scatolina. Completa con un nastrino colorato come nella figura.

Tazze e piattini Villa d'Este

Biscotti Alice

Preparazione 90 minuti • Cottura 13 minuti • Per 16 biscotti

Ingredienti

- ***frolla:*** *380 g di farina 0, 35 g di fecola, 100 g di zucchero 2 albumi, 190 g di burro, 1/2 fialetta di aroma a piacere*
- ***glassa:*** *250 g di zucchero, 30 g di albumi, 30 g di succo di limone*
- ***inoltre:*** *schema, coloranti alimentari, pennarello atossico, conetto*

Preparazione

Biscotti: impastate velocemente gli ingredienti indicati senza scaldare troppo l'impasto, poi stendete la pasta allo spessore di 4 mm e incidete i biscotti aiutandovi con lo schema. Distanziateli sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuoceteli a 180° per 13 minuti, poi lasciateli raffreddare sulla gratella.

Preparate la glassa bianca omogenizzando lo zucchero, gli albumi e il succo di limone, poi tenetela sempre protetta con pellicola durante le varie fasi della decorazione. Prelevate 4 cucchiai di glassa e coloratela color tè, poi conservatela protetta. Dividete a metà la glassa rimasta e coloratene una parte di azzurro. Aggiungete un po' di zucchero a velo alla seconda parte di glassa e coloratela di azzurro più tenue.

Conservate tutto protetto con pellicola.

Con il pennarello atossico disegnate i contorni interni delle tazze e, con un conetto di carta, ripassate i contorni con la ghiaccia color azzurro intenso. Riempite il bordo di azzurro chiaro e l'interno con l'azzurro più scuro, tirando la glassa con un pennellino. Riempite l'interno di alcune tazze con la glassa color tè.

Ingrandite lo schema del 150 %

Il servizio da tè

Prendi un piatto di cartone e ritaglia da esso un cerchio del diametro di 19 cm. All'interno ritaglia un altro cerchio più piccolo del diametro di 5 cm. Dividi con il cutter questa forma in due parti uguali. Prendi la prima e avvolgila su se stessa, tenendo stretta la base e dando la forma di una tazza. Fissa con il nastro adesivo dentro e fuori. Ora ritaglia un cerchio di cartoncino del diametro di 3 cm (o comunque della stessa misura della base) e fissalo bene sul foro piccolo della tazza. A questo punto ritaglia una striscia di cartoncino stretta 0,5 cm e lunga 8 cm che arrotolerai su una matita per darle la forma stondata. Incolla le due estremità alla tazza ed ecco ottenuto il manico! Prosegui allo stesso modo anche per l'altra tazza. Una volta terminato, dipingi le due tazze con il gesso acrilico all'interno e all'esterno. Fai asciugare quindi ripeti l'operazione. Per gli altri pezzi del servizio il procedimento è lo stesso, basterà solo cambiare la forma di partenza:

Piattino: ritaglia un cerchio di 12 cm e con l'aiuto di un cutter realizza i bordi frastagliati. Dipingi con il gesso acrilico.

Zuccheriera: la forma di partenza è la stessa della tazza. Arrotola la striscia e dividila in due parti per realizzare i manici che devono essere più piccoli. Ricordati di incidere una scanalatura sul bordo per ospitare il cucchiaino. Per il coperchio ritaglia un cerchio del diametro di 11 cm. Incidi una sezione pari a 1/8 del cerchio e richiudi la forma su se stessa. Fissa con il nastro adesivo e incolla un pomello in alto. Procedi con i colori acrilici passando più strati di colore.

Decora a piacere.

ALLESTIRE LA TAVOLA

Procurati una tovaglia di carta, se ne trovano in commercio di coloratissime e resistenti come stoffa. Prendi una vecchia passamaneria (di quelle che ricordano il pizzo) oppure un nastro da regalo con motivi floreali che dovranno essere lunghi quanto la tovaglia di carta.

Fermali con dei punti metallici lungo tutto il perimetro. Apparecchia la tavola per il tè con tazza, piattino e cucchiaino, poi posiziona al centro un vaso con i fiori freschi e una bella alzatina in vetro straripante di biscotti e pasticcini. È tutto pronto... ma hai messo a bollire l'acqua?

Tazza e piattino Nuova R2S

Torta di Non Compleanno

Preparazione per la torta 30 minuti
Cottura 40 minuti
Stampo cm 25x35, Per 10/12 persone

Ingredienti

■ ***torta:*** *9 uova, 450 g di farina, 100 g di latte*
35 g di fecola, 300 g di burro morbido
350 g di zucchero, 2 bustine di vanillina
70 g di gocce di fragola (o cioccolato)
2 bustine di lievito, 4 pizzichini di sale
■ ***glassa rosa:*** *60 g di albumi*
500 g di zucchero a velo
60 g di succo di limone
■ ***ghiaccia bianca:***
420 g di zucchero a velo
30 g di succo di limone, 30 g di albumi
■ ***inoltre:***
gelatina di albicocche
coloranti alimentari
fiori di zucchero

Preparazione

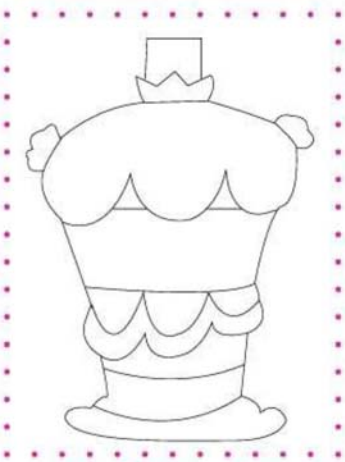
■ ***Torta:*** montate il burro morbido con lo zucchero e la vanillina. Quando diventa spumoso incorporate un uovo alla volta facendolo assorbire. Setacciate sulla battuta le farine, il lievito e il sale alternando con il latte. Aggiungete le gocce di fragola, poi versate nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 40 minuti.
Sfornate e sformate sulla gratella.

■ Seguendo lo schema disegnate col pennarello atossico i contorni della torta e ritagliatela. Pennellate tutta la torta con la gelatina di albicocche calda.

1 Preparate la glassa e coloratela con il colorante rosa, poi tenetene da parte un cucchiaio per la candela (proteggetela con pellicola). Versate il resto sulla torta e, quando non è ancora completamente indurita, staccate la torta dalla gratella e pareggiate la base.
Lasciate asciugare poi, sempre utilizzando lo schema, disegnate con il pennarello rosa le righe orizzontali e i festoni. Preparate la ghiaccia, tenetene da parte due cucchiai sotto pellicola e trasferite la restante in un sac à poche con beccuccio tondo piccolo ricoprendo con righe verticali la candela. Usate un beccuccio a stella grande e tracciate i festoni e i ciuffi alla base del dolce.

2 Disponete dei fiorellini sui festoni quando ancora la ghiaccia non si è solidificata completamente.

3 Colorate di azzurro la ghiaccia tenuta da parte e, con una tasca con beccuccio tondo piccolo, create il portacandela e i contorni del piattino. Colorate il piatto con un pennellino e poco colore azzurro. Fate colare obliquamente sulla candela la glassa rosa conservata e completatela con la fiammella ritagliata da un cartoncino.



Ingrandite lo schema del 250%

Tramezzini Brucaliffo

Preparazione 15 minuti
Per 16 tramezzini

Ingredienti

500 g di pane a fette per tramezzini
500 g di verdure miste lessate (patate, carote, piselli)
12 olive verdi denocciolate
250 g di maionese
3 uova sode
400 g di prosciutto cotto a fette
200 g di emmental a fette
■ ***decorazione:***
ketchup

Preparazione

■ Alla maionese mescolate le verdure lessate. Adagiate sul piano di lavoro la metà delle fette di pane, poi distribuitevi la maionese con le verdure, le uova sode a fettine e le olive a fettine o tritate.

■ Completate con il formaggio e il prosciutto a fette. Sovrapponete le fette di pane rimasto e chiudete a tramezzino.

■ **Decorazione:** ponete il ketchup in un conetto di carta oleata e scrivete le parole sul pane come nella foto, poi dividete il pane in modo fantasioso raggruppando porzioni di parole.

Fiori decorativi

Ritaglia su un cartoncino giallo cinque cerchi del diametro di 7 cm. Posizionali in senso circolare uno vicino all'altro, un po' sovrapposti. Incolla sopra tutti un cerchio di colore rosso di 5 cm e disegna i bordi con il pennarello nero. Wow, è apparso un fiore!

Ora ripeti la stessa operazione con cinque cuori, ritagliati con l'ausilio di uno stampino per biscotti.

Incolla anche qui un cerchio al centro per fermarli. Infine disegna otto rombi del diametro di 5 cm. Posizionali uno accanto all'altro e quindi incolla la corolla come sopra. Nella parte posteriore di ogni fiore fissa un filo colorato verde con il nastro adesivo e appendi le decorazioni ai vetri o nella stanza dove servirai il tè.

Learn while cooking
Cucinando S'impara

Cucinando s'impara è un progetto di cultura alimentare realizzato da Ballarini in collaborazione con Andid per promuovere le linee base di una sana alimentazione e l'eco-sostenibilità ambientale. Seguendo il metodo didattico del "fare per imparare" si suggerisce ai bambini come mangiare meglio attraverso il divertimento in cucina. Ogni confezione, dedicata ad un tema specifico (pasta - sugo - uova - torte e biscotti), è corredata di una piccola pentola perfettamente funzionante, degli ingredienti necessari per realizzare gustosi piatti e di un poster con i consigli nutrizionali sottoforma di filastrocca insieme a semplici ricette.

ANDID
Associazione Nazionale Dietisti

i professionisti Andid

Tutelare la salute della popolazione è il fine di qualsiasi operatore sanitario, un Dietista occupandosi dell'alimentazione in tutte le fasi della vita e in tutte le condizioni, sane o patologiche che siano, si trova a confrontarsi spesso anche con i problemi derivanti dall'applicazione dei consigli nutrizionali alla vita quotidiana e con la scarsa o errata informazione in materia. L'ottenimento di risultati positivi è spesso minato dal frenetico ritmo di vita e dall'influenza che, attraverso la pubblicità, hanno i media sulle scelte alimentari delle famiglie e dei ragazzi; per questo motivo è necessaria una collaborazione tra Amministrazioni pubbliche e sanitarie, Associazioni dei Consumatori, Settore industriale e società civile. Cucinando s'impara dimostra che è possibile realizzare un'efficace sinergia tra mondo produttivo e professionisti della nutrizione se ci si pone lo stesso obiettivo: promuovere una sana alimentazione, nel rispetto della tradizione alimentare italiana, facendo sempre attenzione a favorire il mantenimento di un rapporto sereno con il cibo.

La Ballarini con il progetto Cucinando s'impara e Walt Disney con il nuovo film "La Principessa e il Ranocchio" confermano la loro attenzione verso le giovani generazioni mettendole al centro di un progetto non solo commerciale, ma anche etico all'insegna di una sana alimentazione e del rispetto ambientale.

il concorso

In occasione dell'uscita nelle sale del film, il 18 dicembre 2009, Ballarini e Walt Disney Studios Motion Pictures Italia, organizzano un grande concorso patrocinato da ANDID. Il concorso prevede che ogni partecipante, in età scolare tra i 6 e gli 11 anni, scriva una ricetta facendo attenzione ai principi della corretta alimentazione e la consegni dal 7 gennaio al 7 aprile 2010 nei punti vendita Ballarini aderenti all'iniziativa. Il bimbo/a riceverà un gadget e potrà accedere al concorso che mette in palio ricchi premi. Ma l'iniziativa non si ferma qui: le migliori 50 ricette selezionate da una giuria di dietisti in base al valore nutrizionale e all'originalità verranno premiate non solo con i favolosi premi del film o un fantastico soggiorno in Alto Adige, ma entreranno anche a far parte del libro "Cucinando s'impara" in uscita entro l'anno 2011.
Maggiori informazioni sul sito www.cucinandosimpara.it

BALLARINI PER L'INFANZIA

Pasta

Sugo

Uova

Torte e Biscotti

Pensare al futuro dei bambini è in assoluto una responsabilità di tutti

il linguaggio

Parlare ai bambini significa semplificare i contenuti senza però banalizzarli, ecco perché si è pensato alla filastrocca: la rima diverte con il suo ritmo e facilita la memorizzazione dei concetti. Miss Pot, le persone coinvolte nella filiera e la figura del dietologo sono diventati i protagonisti di una storia animata da simpatiche illustrazioni che hanno lo scopo di rendere più familiari personaggi sentiti generalmente distanti dai piccoli.

Ciao sono Miss Pot
una pentola speciale,
piccola come me
non ce n'é una uguale

Un trionfo di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Torte

Crostate

Biscotti e pasticcini

Dolci al cucchiaio

Con più CUCINA di Aprile il libro

Deliziosi dolci rustici al cioccolato; facili da preparare e squisiti da gustare

In edicola dal 19 marzo

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

I babà di Grazia

Ecco i miei babà. Grazie a voi ho potuto realizzare queste bontà. La vista è ottima e avendo eseguito con scrupolosa attenzione la vostra ricetta sono anche meravigliosi da mangiare. Sono orgogliosa di essere una vostra fan! ***Grazia, Messina***

Ciao Grazia, siamo noi ad essere molto felici di avere delle lettrici fedeli ed appassionate come te, che con grande entusiasmo ci seguono e preparano le nostre ricette.

Una rosa per Diletta

Questa torta a forma di rosa è stata realizzata con pasta di zucchero colorata su una base tipo salame di cioccolata per festeggiare il compleanno di Diletta, nipote di Anna. Siamo sicure che sia piaciuta proprio a tutti, soprattutto alla festeggiata!
Anna Calabrese, C\mare di Stabia (Na)

La torta Princess

Cara redazione, raccolgo l'invito di una lettrice di più DOLCI che vuole la ricetta della Princess Torte. Io l'ho scoperta alcuni anni fa, ecco, di seguito, la ricetta.
Rosa Rita Boiano, Trento

Princess (Torta Svedese)

stampo Ø 22 cm

Ingredienti

- **Base torta:** 3 uova, 50 gr di burro
120 gr di zucchero
75 gr di farina
1 bustina di vanillina
50 gr di amido
1/2 bustina di lievito, 1 pizzico di sale
- **Farcitura e copertura:** acqua
2 cucchiai di rum
250 gr di marmellata di lamponi
500 gr di panna fresca da montare
250 gr di crema pasticciera
1 panetto di marzapane verde già pronto
zucchero a velo
colorante verde alimentare
1 rosellina di zucchero

Preparazione

- **Torta base:** montiamo gli albumi a neve con un pizzico di sale.
Mescoliamo i tuorli con lo zucchero, aggiungiamo la farina, l'amido, il lievito, la vanillina e il burro sciolto, poi aggiungiamo le chiare montate a neve.
Mescoliamo bene, quindi imburriamo e infariniamo una tortiera rotonda e versiamo il composto che inforneremo per mezz'ora circa a 160° (controllare in ogni caso con uno stuzzicadenti che la torta sia cotta).
Quindi sforniamo la torta e la facciamo freddare.
- **Le farciture:** iniziamo con la crema pasticciera, poi prepariamo il composto con cui bagneremo la torta: in un pentolino mescoliamo 2 dita d'acqua con 2 cucchiai di zucchero, mettiamo sul fuoco e facciamo bollire.
Spengiamo il fuoco, lasciamo freddare e aggiungiamo il rum.
Montiamo la panna con 2 cucchiai di zucchero **(tenete conto che ne serve un bel po'! Dobbiamo farcirci la torta, ma anche ricoprirla)** e iniziamo a impastare il panetto di marzapane mescolandolo con il colorante verde e con lo zucchero a velo per non farlo attaccare.
- **Assemblare la torta:** dividiamo in 3 strati la torta già fredda.
Appoggiamo il primo disco sul piatto, lo inzuppiamo con la bagna, spalmiamo uno strato di marmellata e sopra a quello, uno strato di panna.
Quindi ci appoggiamo sopra il secondo strato: anche questo lo inzuppiamo con la bagna e ricopriamo con uno strato di crema pasticciera.
Copriamo con il terzo strato, bagnamo anche questo e, a questo punto, copriamo tutta la torta di panna (anche i lati), cercando di creare una specie di cupola con la panna.
Infine stendiamo il marzapane verde sulla torta, aiutandoci col coltello per ritagliarlo nei punti dove avanza, spolverizziamo con un po' di zucchero a velo e aggiungiamo la rosellina di zucchero.

Grazie Rosa Rita, pubblichiamo la tua ricetta che, siamo sicure, farà felice la nostra amica Chiara.
Approfittiamo dell'occasione per ringraziare anche le amiche che, tramite facebook, hanno suggerito alla nostra lettrice i link per leggere la ricetta on line.

Ricordate la torta Anna?

Gentile redazione, vi mando la ricetta di una torta per la signora Anna di Campobasso, che, sul numero di gennaio di più DOLCI, era alla ricerca di una torta che portasse il suo nome.
Fiorella, Fontanelle (Tv)

Grazie Fiorella! Sei stata molto gentile. Pubblichiamo la ricetta della tua torta Anna e rimaniamo in attesa di sapere se ad Anna questa torta piace.

Torta Anna

per 8 persone

Ingredienti

250 g di farina, 250 g di burro
250 g di zucchero, 4 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fialetta di aroma al rum
125 g di cioccolato fondente tritato
100 g di mandorle tritate
50 g di cubetti di cedro candito
1 presa di sale
1 + 1/2 cucchiaini di lievito

Preparazione

- Lavorate il burro a crema, poi aggiungete lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova (uno alla volta), il rum, il sale, la farina a cucchiaiate mescolata con il lievito e, per ultimo, il cioccolato e le mandorle tritati e il cedro a pezzetti.

Versate l'impasto in uno stampo foderato solo nel fondo con carta da forno.
Infornate la torta a 175° per 60 minuti circa.
Quando la torta è cotta e raffreddata cospargetela con lo zucchero a velo.

Una, due, tre... quattro torte!

Una torta non bastava: così Vincenza ne ha preparate ben 4 tutte coloratissime per il primo compleanno del piccolo Emanuel, figlio di sua cara amica. Gli invitati e il piccolo festeggiato avranno avuto l'imbarazzo della scelta.
Vincenza Carpentieri, Sant'Egidio del Monte Albino (SA)

Una borsa non per tutte...

Angelica propone questa meravigliosa torta in onore della sua procugina Sofia. Realizzata con un pan di Spagna rettangolare modellato come una borsa per bebè. Per la farcia ha preparato una crema di latte senza uova. Copertura e soggetti sono realizzati con la pasta americana. Fantastica!
Angelica Lamboglia, Taranto

A proposito del panettone

Sono una vostra abbonata e con il numero di dicembre 2009 ho voluto provare a fare il panettone con le gocce di cioccolato. Ho seguito alla lettera i tempi per gli impasti, sia per la lavorazione, sia i tempi di riposo per la lievitazione. La cottura è stata fatta secondo la ricetta. Il panettone è lievitato molto bene dentro lo stampo di carta (l'ultima lievitazione è durata circa un'ora in più). Anche in forno il panettone si è alzato bene. Quando però è stato tagliato è risultato con un buco grosso centrale e parte dell'interno crudo. Vorrei sapere dove ho sbagliato. Ringrazio anticipatamente per la vostra risposta.
Cordiali saluti. ***Wanna, Schio (Vi)***

Cara Wanna, ci dispiace molto se il tuo panettone non è riuscito perfettamente! Come saprai il panettone è tra i dolci più complessi da realizzare a casa. Anche i grandi maestri pasticceri spesso incontrano difficoltà nel realizzarli. Oltre alla tecnica da affinare, le materie prime utilizzate nella ricetta sono delicate e sensibili a diverse variabili quali, ad esempio, l'umidità e la temperatura dell'ambiente in cui si lavora.
La ricetta realizzata nella nostra cucina e pubblicata ha dato esiti perfetti a tante lettrici, perciò vediamo cosa può essere successo. Quando hai lavorato l'ultima volta la pasta ed hai incorporato le gocce di cioccolato sei sicura di averla modellata a palla senza fessure (avrebbero potuto incorporare gas nella lievitazione). L'impasto era omogeneo? Il buco al centro denota una massa di aria/gas formatasi nella lievitazione e poi espansa in cottura.
Per quel che riguarda il centro crudo, invece, temiamo che il tuo forno non cuocia alla temperatura indicata dal termostato. Se così fosse ti suggeriamo di controllare la temperatura del tuo forno. Ma non gettare la spugna: a Novembre riprova e vedrai che andrà tutto bene. Restiamo a disposizione per altri chiarimenti e consigli.

Un compleanno "fiorito"

Una torta che mette allegria: in un campo zeppo di fiori coloratissimi allegre farfalle volteggiano. Complimenti per il capolavoro, la torta è molto bella e decorativa. ***Silvia Carlà, Bari***

Per Giulia, un compleanno in musica

Ecco il dolce che Alice ha preparato per il diciassettesimo compleanno della sorella Giulia.. una vera e propria Rocker!!!
Alice Orsuti, Rosara di Codevigo (Pd)

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

buone nuove

Doppia bontà

L'Amaretto d'Italia piace per il suo inconfondibile sapore dolce/amaro che regala piacere al palato durante una degustazione al naturale e conquista nella preparazione di dolci da favola.

Vicenzi, San Giovanni Lupatoto (Vr), Servizio Consumatori 800609090, www.vicenzi.it

Piccoli doni

Questa simpatica scatolina racchiude 10 stampi Decora in alluminio per realizzare golosissime pastierine che diventeranno il dono ideale per le persone che amate.

Karma, Salerno, tel. 089/337110, www.decora.it

Il dolce che "porta fortuna"

Koccibella è la divertente torta a forma di coccinella che appassionerà tutta la famiglia con la sua crema a base di frutti di bosco abbinata a tante gocce di cioccolato.

Bauli, Castel d'Azzano (Vr), Numero verde 800-888166, www.bauli.it

Per un caffè denso e cremoso

Caffè Kimbo offre una linea di Capsule (Espresso Napoletano, Espresso 100% Arabica ed Espresso Decaffeinato), risultato di un' accurata selezione di pregiati caffè, provenienti da diverse origini, utilizzabili non solo sulla nuova macchinetta Caffè Kimbo Kapsula, ma anche su un'ampia varietà di macchine compatibili.

Cafè do Brasil, Melito di Napoli (Na), tel. 081/7011200, servizioclienti@kimbo.it, www.kimbo.it

Lo stampo che ti avvisa quando sformare

Thermomagie è un'innovativa linea di stampi da forno con rivestimento antiaderente il cui decoro cambiando colore con il calore vi indicherà quando sformare o, al contrario, quando è meglio non toccarlo!

Guardini, Volpiano (To), tel. 011/9952890, www.guardini.com

In cucina con creatività

Le forme piacevoli e sinuose della linea Gesti vi accompagneranno in cucina mettendo a disposizione 22 originali utensili in acciaio inossidabile dalla forma ergonomica e cucinare sarà ancora più piacevole.

Gio'Style, Urgnano (Bg), tel. 035/4188501, www.giostyle.com

Un trionfo di cioccolato

Mandorlata CiocoNoir è la colomba di soffice pasta al cacao arricchita da gocce di puro cioccolato fondente, ricoperta di una golosa glassa e granella al cacao, decorata con croccanti mandorle intere.

Balocco, Fossano (Cn), tel. 0172/653411, www.balocco.it

Per i celiaci

Cestino Primo Gi

Biscotti riso e cocco

■ *Preparazione 30 minuti*
■ *Cottura 17 minuti*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **impasto:**
150 g di farina di riso ✓
50 g di farina di cocco ✓
100 g di fecola ✓
160 g di burro semimorbido
100 g di zucchero
■ **decorazione:**
mandorle non spellate

Preparazione

■ **Impasto:** miscelate insieme la farina di cocco e la fecola, la farina di riso e lo zucchero, poi aprite a fontana e aggiungete il burro in piccoli fiocchetti.

■ Lavorate rapidamente solo il tempo necessario ad amalgamare uniformemente la pasta.

■ Prelevate porzioni di impasto di 20 g ciascuna, poi modellate dei rotolini lunghi circa 8-10 cm.
Sovrapponete le estremità di ciascun rotolino formando tanti nastrini.

■ Sistemate nel punto di giuntura una mandorla con la pelle.

■ Adagiate i biscotti sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e infornate a 180° per 17 minuti.

■ Sfornate i biscotti una volta cotti e trasferiteli sulla gratella in attesa che si raffreddino.

✓ *Prodotto consentito*

NUMERI UTILI
Associazione Italiana Celiachia
Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

Agenda del mese

AVVISO A TUTTE LE LETTRICI DI più DOLCI

Nel corso del nostro ormai più che decennale cammino editoriale il nostro intento è sempre stato quello di accompagnare ciascuna di voi a tavola, anche con l'invio di tutti gli arretrati pubblicati. La redazione è quindi dispiaciuta di dover informare le lettrici e i lettori che, dal prossimo mese di aprile, non sarà più possibile l'invio, a chi ne farà richiesta, di arretrati pubblicati precedentemente all'ultimo anno trascorso (i numeri del 2009 restano disponibili dal 109 al 119). Questo per motivi organizzativi e logistici. Tuttavia la puntuale raccolta delle nostre nuove riviste nulla farà rimpiangere del passato e vi consentirà agevolmente di costituire delle bellissime nuove raccolte.

Editoriale

Care amiche e amici

La storia oscura della condizione femminile all'alba del terzo millennio non è mai uscita del tutto dal tunnel dell'oppressione maschilista e diversi gravi fatti di cronaca stanno tutti i giorni a ricordarcelo, anche alle nostre latitudini. Ben venga allora la festa della donna, se aiuta a far capire che, al di là dell'aspetto gioioso, quel che si vuol far recepire è soprattutto l'educazione al rispetto delle donne e, insieme con loro, di tutti gli esseri umani.

Su più DOLCI abbiamo sempre sottolineato, e continueremo a farlo, l'aspetto gioioso delle feste: della donna, del papà, della mamma ecc., con la realizzazione di squisiti dolci, perciò in questo numero di marzo anche i papà saranno festeggiati con torte e dolcetti a tema.

La fantasia ci ha suggerito anche un servizio di dolcetti segnaposto da preparare per una serata speciale: sarà la cosa più dolce che i vostri ospiti porteranno a casa. Ancora le ricette di biscotti per la prima colazione, per essere sempre sicure di preparare con la proprie mani dolci assolutamente genuini e buoni, per chi amiamo davvero.

Daniela Peli

Emanuele Forcone: campione d'Italia di pasticcieria

E' stato incoronato a Rimini nuovo campione (categoria seniores) della pasticcieria italiana il ventiseienne Emanuele Forcone, durante i Campionati tesi ad individuare i componenti della squadra italiana che gareggerà, nel corso del 2011, alla Coppa del Mondo di Pasticcieria. Sarà affiancato da Domenico Longo di Treviso, che si è distinto nella lavorazione del ghiaccio e da Davide Comaschi di Milano, che ha superato tutti per la lavorazione del cioccolato. Saranno questi tre giovani pasticcieri a rappresentare l'Italia alla Coppa del Mondo di Pasticcieria che si disputerà a Lione nel prossimo anno.

Chocotravels presenta Fashion

Arte del cioccolato, Milano, Via Monte Nero, 73

Dall'11 al 20 Marzo 2010 si svolge presso Arte del Cioccolato, a Milano, la presentazione di una selezione di squisiti Bijoux in bachelite, galatite e altre resine d'epoca dagli anni '30 agli anni '60, affiancati a gioielli in cioccolato, creati per questa occasione, dai grandi maestri cioccolatieri di fama nazionale. Tutti i gioielli esposti nel negozio Arte del Cioccolato saranno in vendita insieme ad alcuni "falsi " di cioccolato, caramelle, marshmallows e gioielli in cioccolato, semplici ma buonissimi. Tutti i gioielli creati dai grandi maestri del cioccolato saranno messi all'asta e il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Rava per aiutare i bambini di Haiti.

Info:www.chocotravels.com

Tipicità 2010

Il Festival dei prodotti tipici delle Marche è in programma a Fermo dal 13 al 15 marzo. Il programma della diciottesima edizione si presenta ricco di novità: Tipicità in blu, Stoccafisso senza frontiere, le Marche in cantina, Vini europei a tonalità verde e Oli monovarietali a confronto. Non solo prelibatezze marchigiane, il programma prevede infatti incontri con le cucine di altre realtà italiane ed europee: ospiti d'onore di questa edizione saranno la Baviera e la Sardegna. Come ogni anno la divisione in cinque aree tematiche vi permetterà di orientarvi: TipicitàMarche Expo, l'area specialistica destinata all'incontro professionale; Il Mercatino, itinerario studiato per farvi degustare e acquistare le specialità di nicchia direttamente dai produttori; TipicitàMarcheTUR: Salone del turismo "made in Marche", il circuito espositivo che collega strettamente produzioni e territorio e MadeinMarche Gallery, l'intrigante percorso alla scoperta delle produzioni che rendono famose le Marche, in Italia e nel mondo. **Per info www.tipicita.it**

"SWEETLYAXIDIE" Dolcemente a Le Axidie

Seiano (Vico Equense, Napoli)

Si va in costiera sorrentina per imparare l'arte bianca, per trascorrere una giornata (o un week end) a due passi dal mare, con il golfo di Napoli che fa da scenografia e con l'opportunità di avere come docenti i maestri pasticceri dell'Ampi. **Salvatore De Riso, Paolo Sacchetti, Gennaro Volpe e Fabrizio Camplone,** volti noti al grande pubblico per gli eventi spettacolari dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e per le lezioni in Tv, dalla Prova del Cuoco a Uno Mattina e tante ancora, saranno i docenti dei corsi. Questa seconda edizione di **Dolcemente a Le Axidie** si svolgerà nei mesi di aprile, maggio, settembre e ottobre. Con una novità: ogni lezione ospiterà anche un autore di libri di cucina o pasticceria. I corsi si inaugurano il 17 aprile con il pasticcere Salvatore De Riso, che presenterà anche il nuovo libro "Dolci in Famiglia". I programmi dettagliati di aprile, maggio e successivi saranno pubblicati sul numero di più DOLCI di Aprile.

Per ulteriori info e costi:
Le Axidie Tel. 0818028562 Fax 0818028565
www.axidie.it Email: axidie@tin.it
Le Axidie Via Marina di Equa,
80069 Vico Equense (Na)

Elena Martusciello Presidente delle Donne del Vino

Elena Martusciello, neo eletta Presidente dell'Associazione Nazionale Donne del Vino, gestisce insieme ai figli l'azienda di famiglia locata nel cuore dei Campi Flegrei. E' la prima volta che la presidenza è stata affidata a una produttrice del Sud. L'Associazione conta circa settecentotrenta iscritte e raccoglie produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier e giornaliste. Professioniste del vino, lavorano in sinergia per diffondere e migliorare la conoscenza del vino e la cultura del buon bere, attraverso degustazioni, tavole rotonde, convegni e dibattiti. La filiera vitivinicola italiana è, sempre di più, tinta di rosa: circa il 30% delle aziende vitivinicole è condotto da donne che, per il 77% della loro produzione, imbottigliano vini D.O.C.

Abilmente 2010 edizione di Primavera

Fiera di Vicenza, 4-7 Marzo

Particolare interesse suscita la visita agli Atelier creativi con mostre, aree laboratorio, tendenze e novità nell'ambito del patchwork, del cucito creativo, dei bijoux e della decorazione d'interni. Nell'Area commerciale sarete coadiuvati, nel corso della vostra visita, da rivenditori di prodotti e materiali per hobbistica creativa, mercerie specializzate e colorifici. **Per info: www.abilmente.org**

Corsi & Scuole

Prima scuola per sculture in pane

Corso per sculture in pane	1-2-3; 8-9-10; 15-16-17; 22-23-24 29-30-31 marzo

Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO), *tel. 0541/818382, www.sculture inpane.it*

Castalimenti

Paste lievitate con il lievito di birra	3-4-5 marzo
La pasticceria mignon	8-9-10 marzo

Per informazioni: Castalimenti, Brescia tel. 030/2350076 www.castalimenti.com

A Tavola con lo Chef

I dolci a casa tua	4 marzo
I dolci internazionali	8 marzo
La pizza a casa tua	18 marzo
Il cioccolato di Leonardo	29 marzo

Per informazioni: A Tavola con lo Chef, Roma, tel. 02/3203402, www.atavolaconlochef.it

Istituto Etoile

Basi della pasta lievitata a lievito naturale	1-2-3 marzo
Forme in cioccolato, speciale Pasqua	1-2-3 marzo
Gelati, sorbetti e granite alla frutta	8-9 marzo
Dessert al piatto di nuova tendenza	15-16-17 marzo
Pralineria moderna	16-17-18 marzo

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE) tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

Cucina amica

Dolci al cioccolato!!!	
Golosamente... per gli appassionati...	2 marzo
Dessert veloci, tutto pronto in 5 minuti!	9 marzo
Pane, pizze & focacce (perfezionamento)	12-19-26 marzo

Per informazioni: Cucinamica, Napoli, tel. 081/5783973www.cucinamica.it

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.piuquado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458 del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Benvenuto Vermentino

Castelnuovo Magra (La Spezia) 19-21 Marzo 2010

E' tutto pronto per la prima edizione di questa manifestazione che ha predisposto un ricca serie di eventi per far assaporare e conoscere i vini da vitigno vermentino dell'annata 2009. Un appuntamento da non perdere nel cuore del paese che, in collaborazione con l'Enoteca Italiana, all'interno della struttura fieristica di Piazza Querciola, invita a degustare i vermentini provenienti dalle quattro regioni produttrici più importanti: Liguria, Sardegna, Toscana e Corsica. Sarà di scena la cultura enogastronomica ligure con prodotti a denominazione di origine e specialità tipiche. Su prenotazione, presso l'Enoteca, è offerta l'occasione di partecipare a seminari, laboratori e degustazioni guidate a quanti desiderano scoprire e impadronirsi delle differenti qualità organolettiche del vermentino.Tutti gli angoli tipici del paese saranno animati da stand di prodotti artigianali. Un ristorante, in collaborazione con la Pro Loco, proporrà ai turisti piatti tradizionali. Tutti i ristoranti della zona, inoltre, apriranno le porte al gusto con menù speciali. Non resta che l'imbarazzo della scelta tra mostre fotografiche, convegni, pacchetti turistici con visite guidate, cantine aperte e stand per la vendita di prodotti dell'artigianato e dell'enogastronomia locale.
Per info: www.castelnuovomagra.com

Tre strade per mille sapori

Fino al 21 marzo alcuni ristoranti delle Strade del vino Soave, Valpolicella e Terradeiforti propongono menu della tradizione abbinati ai vini più importanti della provincia di Verona (costo 28-30 euro, vini inclusi). Un altro buon motivo per visitare Verona, oltre a quello storico-culturale,è l'inseguimento del gusto nel territorio delle tre Strade, che si snodano nell'entroterra del nord-est veronese, per gustare la tradizione culinaria locale e l'eccellenza dei vini Soave, Vaplolicella e Terradeiforti. Offerti dai ristoranti dislocati lungo le tre Strade,i menù esalteranno le caratteristiche dei vini,e trenta cantine della zona accoglieranno chi vorrà visitarle.Ogni portata, un vino: antipasti delicati sottolineati dal Soave; primi piatti corposi corroborati da rossi di media struttura,come il Valpolicella; secondi impegnativi integrati a rossi strutturati come il Terradeiforti, il Recioto di Soave e l'Amarone.
Info: Strada del Vino Soave,
tel. 045/7681407
www.stradadelvinosoave.com

più DOLCI live

Nuova ricetta filmata on line

Dopo il grande successo riscosso dalla videoricetta dedicata alla Torta di San Valentino pubblicata sul numero di febbraio, avrete il piacere di visionare sul sito www.piudolci.it e cliccando su "più DOLCI live" la nuova ricetta: la panna cotta classica, un dolce intramontabile che piace a grandi e piccini. Mara Mantovani, pasticcera di più DOLCI in compagnia di Daniela Peli, direttore di più DOLCI e più CUCINA vi accompagneranno nella realizzazione di questo delizioso dessert al cucchiaio. Naturalmente la redazione è a disposizione per qualsiasi chiarimento!

Più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi le tue ricette, i trucchi e i segreti di pasticceria. Sarà un modo per rinsaldare passioni comuni e rinnovare ogni giorno l'amicizia che ci lega da tanti anni. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

Aiutiamo l'Africa con il Progetto Marco sostenuto da Gruppo Novelli

Progetto Marco è un'associazione che si pone l'obiettivo di aiutare i popoli del Malawi e del Camerun attraverso opere concrete nel campo della salute, della nutrizione e dell'istruzione. I microprogetti prioritari consistono in fornitura di pozzi, scuole e piccoli interventi per sopperire alla carenza di cibo, particolarmente nei villaggi. "Aiutateci a partire" è la richiesta principale dei villaggi, ed è anche lo slogan adottato dal Progetto Marco che si impegna ad aiutarli a produrre cibo da soli. Queste nobili motivazioni hanno indotto il Gruppo Novelli a sostenere con convinzione il Progetto con la realizzazione nel villaggio di Bibey, in Camerun, di un allevamento di polli. Grazie a questi allevamenti, ora, molti possono nutrirsi con le proteine della carne e delle uova e dare cocrete speranze al proprio futuro.

Golosaria

Saranno il **6/7 marzo** nella provincia di Alessandria e il **13/14 marzo** nel Monferrato della provincia di Asti i due fine settimana animati da Golosaria nel Monferrato, la rassegna itnerante di cultura e gusto firmata da Papillon e dal giornalista Paolo Massobrio. In entrambe le occasioni saranno di scena i migliori artigiani del gusto e gli scorci fra i più belli degli antichi siti storici e dei castelli.
Per visionare il programma completo della manifestazione cliccate su www.clubpapillon.it e www.golosaria.it

Biscotti al naturale

Autore Pasquale Boscarello, Terra Nuova Edizioni

Oltre 90 ricette per preparare in casa i biscotti secondo metodi provati e con ingredienti naturali. Per questi dolcetti, che ci accompagnano fin dal primo mattino, l'autore, forte di una lunga esperienza nel settore della pasticceria naturale, propone preparazioni tutte rigorosamente senza burro, zucchero bianco, miele e latte, sostituite da latte di soia, olio di semi di mais biologico, malto e altri dolcificanti naturali.Un po' di buona volontà e un po' del nostro prezioso tempo ci consentiranno di sgranocchiare con soddisfazione qualcosa preparato da noi e di salvaguardare il bene prezioso della nostra salute.

Indirizzi

- Bitossi, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it
- Brandani, tel. 0572/45971, www.brandani.it
- Excelsa di Bergamaschi&Vimercati, tel. 02/96752031, www.excelsa.it
- Fratelli Guzzini, tel. 071/9891, www.fratelliguzzini.com
- IVV, tel. 055/944444, www.ivvnet.it
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- L'Oca Nera, tel. 0733/ 290050 www.l'ocanera.it
- Nuova R2S, tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Villa d'Este, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it

Prossimamente

più DOLCI di APRILE ti aspetta in edicola il 20 MARZO

PASQUA
Sulla tavola di Pasqua campeggiano dolci indimenticabili.

DOLCI AMERICANI
Squisitezze a "stelle e strisce".

PICCOLE LECCORNIE
Deliziose farciture per piccole golosità.

TORTE
Dalle più sontuose alle più semplici con un unico filo conduttore: la bontà.

le rubriche

Crostate & crostatine
Frolle friabili, ricche e deliziose.

Dolci al cucchiaio
Cremosi e invitanti.

Bricoliamo è qui la festa!

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato
Le novità del mercato.

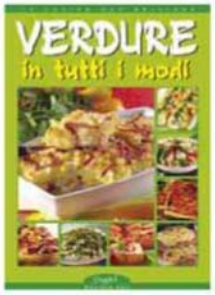
Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

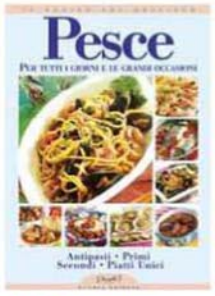
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€7,90

PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€7,90



VERDURE IN TUTTI I MODI
€8,90

PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€8,90

SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€8,90

PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€8,90

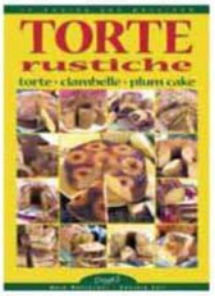
SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

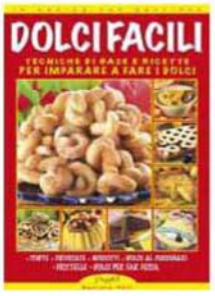
DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€8,90

DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€8,90



TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€7,90

FRITTELLE DOLCI E SALATE
€8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€8,90

DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€8,90

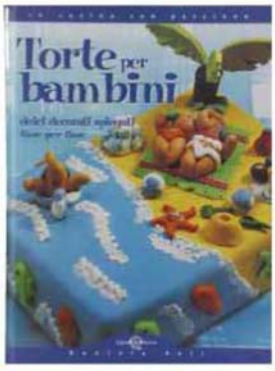
DOLCI CON LA FRUTTA
€8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€8,90

GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€9,50

OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana IN CUCINA CON PASSIONE



TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€20,15

TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€14,50

TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€14,50

BISCOTTI PER LE FESTE: S.VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
• DOLCI: ripiene, krapfen e bomboloni, ciambelle e frittelle; • SALATE: " pasta cresciuta, frittelle, crocchette e frittelline
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini" € 20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro" € 5,00** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su CCP n° 18143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € ..... (allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DO

ABBONAMENTI E ARRETRATI!

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati

AVVISO IMPORTANTE

Dal **1 Aprile 2010** sarà possibile acquistare gli arretrati di più DOLCI A PARTIRE dal numero 109 e successivi. **VERRANNO ESAUDITE LE RICHIESTE DEGLI ARRETRATI PRECEDENTI AL NUMERO 109 SOLTANTO FINO AL 31/03/2010.**

AFFRETTATEVI!

I numeri arretrati sono tutti disponibili dal numero 1 al numero 121 (escluso il 3, 7 e 52) a soli 3,20 € cadauno

❒ **Desidero ricevere il numero/i arretrato/i** ....

IN EDICOLA A FINE FEBBRAIO

Punto Croce
tante nuove idee

PROfilo

IN REGALO 8 MATASSINE (DA 8 METRI cad.)
SUPER MOULINÉ

PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

IN EDICOLA A FINE FEBBRAIO

NON
PERDETE
IL PROSSIMO
NUMERO

I-KIT
PROfilo

LA NOVITÀ DAL MONDO DEL PUNTO CROCE

Forme Guardini.

Dello stesso stampo delle tue ricette.

Per i tuoi acquisti on-line www.store.guardini.com

Prova una forma Guardini e ogni tua ricetta avrà il magico tocco della perfezione. Ottima resa, cottura impeccabile e presentazione da applauso per darti una soddisfazione speciale. Su www.guardini.com scopri un mondo di forme, colori e materiali. Da oggi, quando scegli, guarda che sia una Guardini.

PRODOTTO con Materie Prime Certificate IN ITALIA

Guardini

La passione prende forma.